



JADŁOSPIS

od 14 – 18 września 2026 r.

na podstawie Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026 poz. 197)

Dzień tygodnia	GORĄCY POSIŁEK
PONIEDZIAŁEK 14.09.2026 r.	Łazanki z kapustą i grzybami. Herbata z cytryną. <i>Składniki: makaron- mąka pszenna* - zawiera gluten, masa jajowa* pasteryzowana 5%, woda, przyprawa kurkuma, tłuszcz 0.9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.4 g, węglowodany 73.0 g, w tym cukry 2,4 g, białko 12, 0 g, sól 0,003 g; kapusta biała, masło*, pieczarki*, cebula, sól, pieprz, kminek, majeranek.</i>
WTOREK 15.09.2026 r.	Rumsztyk z warzywami, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i cebuli. Herbata z cytryną. <i>Składniki: rumsztyk - mięso wieprzowe mielone, jaja*, cebula, czosnek, pieprz czarny, sól ;olej rzepakowy 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno w tym: tłuszcz w 100g – kwasy nasycone 7.5g, jednonienasycone 65.5g, wielonasycone 26.5g, kwasy omega 3 8.0g; mąka pszenna*- zawiera gluten, mieszanka warzyw:..... ; ziemniaki : masło*; surówka: kapusta pekińska, marchew, cebula, olej j/w., sól, pieprz.</i>
ŚRODA 16.09.2026 r.	Filet zapiekany w ziołach, ziemniaki, surówka z marchewki i chrzanu z sosem jogurtowo-majonezowym. Herbata z cytryną. <i>Składniki: filet drobiowy, mąka ziemniaczana*, jogurt naturalny typu greckiego*, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra, pieprz, sól, olej kujawski- 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno w tym: tłuszcz w 100g – kwasy nasycone 7.5g, jednonienasycone 65.5g, wielonasycone 26.5g, kwasy omega 3 8.0g); ziemniaki : masło*, surówka: marchew, chrzan tarty, majonez*, jogurt naturalny typu greckiego*, sól, pieprz.</i>
CZWARTEK 17.09.2026 r.	Leczo, kasza jęczmienna, surówka z sałaty lodowej z sosem jogurtowo – czosnkowym. Herbata z cytryną. <i>Składniki: cukinia, papryka czerwona, cebula, pieczarki*, pomidory konserwowe, soczewica*, sól, pieprz, kielbasa toruńska - mięso wieprzowe 39%, woda, tłuszcz wieprzowy 21%, emulsja ze skórek wieprzowych 14%, sól, białko sojowe*, błonnik sojowy*, maltodekstryna, przyprawy, w tym: czosnek, siarczany*, gorczyca*, pieprz, wzmacniacze smaku (E 621, E 635), przeciwutleniacze (E300, E 316), zboża zawierające gluten*, hydrolizat białka sojowego*, stabilizatory (E459, E451), regulator kwasowości E331, białko zwierzęce z surowca wieprzowego, barwnik E 120, substancja konserwująca E250. Osłonka: jelito wieprzowe; natka pietruszki; kasza jęczmienna*: masło*; surówka: sałata lodowa, jogurt naturalny typu greckiego*, majonez*, czosnek, sól, pieprz.</i>
PIĄTEK 18.09.2026 r.	Fasolka po bretońsku. Chleb. Herbata z cytryną. <i>Składniki: fasola jaś, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna*- zawiera gluten, masło*, marchew, seler*, ziemniaki, cebulę, natka pietruszki kminek, liście laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz, papryka słodka, cząber, goździki. Chleb graham: mąka pszenna graham*(zawiera gluten), mąkę żytnią*, woda, drożdże, sól oraz chleb słonecznikowy: mąka pszenna*(zawiera gluten), mąkę żytnią*, mieszanek ziaren: słonecznik*, siemię lniane*, owsiane*, grys sojowy*, śladowe ilości gorczycy*, drożdże, woda, sól, kawa zbożowa.</i>

Sporządziła: Renata Potoczna-Smaroń

Szef kuchni zatwierdził: Renata Mocha

* Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubionym drukiem

** Do przygotowania posiłków używane są przyprawy i zioła, w których zgodnie z informacją od producentów mogą znajdować się śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.