

# Jadłospis

PONIEDZIAŁEK 18.05.2026

## ŚNIADANIE

Bułeczka maślana ,mleko 3,2%tł gotowane pasteryzowane słodzone miodem spadziowym, chlebek żytni/wiejski z masłem ekstra wypasionym 82% półmisek świeżych warzyw ,szynka 100% polskiego mięsa "Dolina Dobra" bez konserwantów i ulepszaczy, pasztet pomidorowy do smarowania, kabanosy "Tarczyński "herbata owocowa "Forest fruits"

## TALERZ

OWOCÓW SEZONOWYCH arbuz ,banan ,jabłko ,melon.

## OBIAD

Kremowa grochówka z nutka wędzonej papryki, prażonym czosnkiem ziemniakami i chipsem z boczku z dodatkiem majeranku i lubczyku .Zapiekanka ziemniaczano - serowa z kielbaską i jajkiem w

stylu "Farmerskim "sos jogurtowo - ziołowym ( czosnkiem, koperkiem, pietruszką i bazylią )

lemoniada cytrynowo miętowa z dodatkiem kwiatu bzu.

## PODWIECZOREK

Kinder Maxi King to unikalny baton prosto z lodówki. To puszyste mleczne nadzienie z płynnym karmelem w delikatnym wafelku oblanym czekoladą z chrupiącymi kawałkami orzechów, soczek ze słomką/chrupka zakręcana.

WTOREK 19.05.2026

## ŚNIADANIE

Mleczna kanapka "Kinder bułka wyborowa z masłem ekstra wypasionym 82,% mix sałat, ogórek gruntowy ,pomidor żółty ze szczypiorem, papryka czerwona paski, kiełki słonecznika, pałeczki

serowe "MiaMu" mlekovita, schab pieczony plastry, sałatka rybna w słoiku (a'la paprykarz), składająca się z rozdrobnionych ryb, ryżu, warzyw i koncentratu pomidorowego ,herbata poziomkowa

z liściem cytryny. TALERZ OWOCÓW - kiwi ,arbuz, jabłko, banan.

## OBIAD

Zupa ryżanka to tradycyjna, lekka i sycąca zupa na bazie bulionu (drobiowego/ warzywnego) z ryżem i włoszczyzną. Kotlecik mielony z mięska (od szynki) z tartą cebulką pieczone w piecu, młode ziemniaki całe gotowane z koperkiem, buraczki tarte z dodatkiem masła podawane na ciepło ,kompot

z owoców mieszanych.

## PODWIECZOREK

Kołoczyk

-  
słodka drożdżówka z owocami wiśnia /ser,jabłko/budyń,  
mleko smakowe  
ze słomką (jest bogatym w składniki odżywcze napojem, zapewniającym te same niezbędne składniki

odżywcze co mleko niesmakowe, w tym wapń, potas, fosfor, białko, witaminy )

ŚRODA 20.05.2026

## ŚNIADANIE

Kakao naturalne na mleku 2% tł spożywczym /bez laktozy pieczywo żytnie/ słonecznikowe z masłem osełka, sałata strzępiasta niskokaloryczna i chrupiąca, kiełki lucerny, pomidor żółty o łagodnym smaku i niskiej kwasowości, ogórek małosolny" Cottage cheese" – serek grani z tartą rzodkiewką i dymką, szynka tostowa z indyka, dżem 100% owoców bez cukru, herbata biała z

liściem

mięty. TALERZ OWOCÓW SEZONOWYCH - banan ,winogron ,mandarynka.

OBIAD

Zupa porowa na rosole z jarzyna ziemniakami i natka pietruszki z dodatkiem serka naturalnego "Wieluń" Knedle z truskawkami to klasyczne, miękkie kluski ziemniaczane nadziewane świeżymi owocami, podawane z chrupiącą bułką tartą zrumienioną na maśle. kompot z rabarbaru i agrestu.

PODWIECZOREK

Bezglutenowa "Kieszonkowa Tortilla" przygotowana z pełnoziarnistej mąki kukurydzianej z gyrosem z fileta z kurczaka zapiekana z tartym serem mozzarella, misa świeżych warzyw pomidorki koktajlowe, ogórek małosolny papryka mix, herbata "Lipton" z cytryną słodzona cukrem brązowym.

CZWARTEK 21.05.2026

ŚNIADANIE

Kiri popularny zestaw zawierający kremowy serek topiony (twaróg plus śmietanka) oraz chrupiące paluszki chlebowe( klasyczne/ pełnoziarniste) chlebek wiejski z masłem osełkowym ,liść sałaty strzępiastej, cząstki pomidora malinowego, ogórek małosolny, papryka zielona paski ,szynka "Krotoszyńska" ,kielbaska jałowcowa podsuszana plastry, konfitura z moreli, herbata biała z sokiem z

malin. TALERZ OWOCÓW - jabłko, arbuz ,kaki, banan.

OBIAD

Zupa brokułowa z ciecierzycą ,ziemniakami, włoszczyzną i musztardą francuską. Parzybroda ( jako pażibroda) to tradycyjna, sycąca potrawa kuchni chłopskiej potrawa przypominająca ciapkapustę ,ugotowane i utłuczone ziemniaki miesza się z ugotowaną kiszoną kapustą, a następnie okrasza skwarkami z boczku „Chicken nuggets” z pieca ,klasyczna surówka z ogórków z oliwą i koperkiem kompot z czarnej porzeczki.

PODWIECZOREK

Tosty z jajkiem sadzonym klasyczna wersja to chrupiąca kromka z dziurą, w którą wbija się jajko zapiekana z wiórkami żółtego sera i szczypioru, papryka, ogórek słupki, herbata owocowo -rumiankowa.

PIĄTEK 22.05.2026

ŚNIADANIE

Makaron zacierka "Babuni" na mleku 3,2% pasteryzowanym, chleb pszenny/orkiszowy z masłem osełkowym, liść sałaty masłowej, rzodkiew biała ,pomidor żółty, ogórek zielony, filet maślany

z indyka plastry, ser żółty "Mazdamer"- źródło wapnia i białka ,dżem wiśniowy niskosłodzony, herbata owocowa z pokrzywą .TALERZ OWOCÓW - arbuz, banan, melon, winogron.

OBIAD

"Pomidorówka " na rosole z włoszczyzną i makaronem KIDS zabawnych zwierzątek, które został wytworzony w 100% z ekologicznej semoliny z pszenicy durum. Gulasz "słodko - wytrawny" z dodatkiem suszonych śliwek, ziemniaki całe gotowane ,mizeria z nutą egzotyki i koloru z rzodkiewką

szczypiorkiem oraz odrobiną soku z cytryny do klasycznej śmietany, aby uzyskać bardziej wyrazisty i

kolorowy smak ,kompot z jabłek i rabarbaru.

PODWIECZOREK

Crumble ( z rabarbarem i jabłkiem) drożdżowe ciasto z chrupiącą kruszonką. W tym przepisie dodatkowo wzbogacona cynamonowym cukrem, kisiel pomarańczowy do picia.

