

# Jadłospis - MAJ 2026



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIA (według diet wraz z alergenami)	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 4.05.2026	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 7, 9	Kopytka w sosie pieczarkowym 240 g (dieta standardowa)   1, 3, 7   Kluski śląskie z sosem pieczarkowym 240 g (eliminująca gluten)   3, 7   Kluski śląskie z sosem pieczarkowym 240 g (bezmleczna)   1, 3   Kopytka w sosie pieczarkowym 240 g (wegetariańska)   1, 3, 7   DODATKI: Surówka z kapusty pekińskiej 70 g	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Mini naleśniki Herbata
Wtorek 05.05.2026	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 7, 9	Kotlet schabowy 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Kotlet schabowy 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Kotlet schabowy 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Kotlet jajeczny 110 g (wegetariańska)   1, 3, 7, 9   DODATKI: Ziemniaki tłuczone 100 g   Kapusta zasmażana 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Tradycyjne zapiekanki Herbata
Środa 06.05.2026	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 9	Pieczony udzik z kurczaka 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Pieczony udzik z kurczaka 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Pieczony udzik z kurczaka 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Pieczona cukinia z serem feta 110 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: Ryż 100 g   Marchewka z groszkiem 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Kanapka z twarogiem i warzywami Napój herbaciano-owocowy
Czwartek 07.05.2026	Krem z białych warzyw (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Kotlet mielony 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 7, 9   Kotlet mielony 100 g (eliminująca gluten)   3, 7, 9   Kotlet mielony 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Gulasz warzywny 100 g (wegetariańska)   1, 3, 7, 9   DODATKI: Puree ziemniaczane 100 g   Buraki 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Chałka z masłem Kakao
Piątek 08.05.2026	Żurek (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	Panierowany filet rybny 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 4, 9   Panierowany filet rybny 100 g (eliminująca gluten)   3, 4, 9   Panierowany filet rybny 100 g (bezmleczna)   1, 3, 4, 9   Makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 100 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: Ziemniaki tłuczone 100 g   Surówka z kapusty kiszzonej 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Mus owocowy Herbatniki

## CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO !

- WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA (MIESZANE, ŻYTNIE, PSZENNO-ŻYTNIE – BUŁKA WROCŁAWSKA, CHLEB ZWYKŁY, CHLEB RAZOWY, CHLEB ŻYTNY, CHLEB BEZGLUTENOWY), MASŁO
- WARZYWA NA KANAPKI I DO CHRUPANIA W FORMIE SŁUPKÓW
- WYBÓR WĘDLIN (DROBIOWE I WIEPRZOWE NP: POŁĘDWICA, SZYNKA, FILET)
- WYBÓR SERÓW (SERY ŻÓŁTE Z RODZAJU GOUDA I EDAM, SERY BIAŁE)
- PASTY NA BAZIE TWAROGU, JAJECZNE
- MLEKO UHT KROWIE I MLEKO ROŚLINNE
- PŁATKI ŚNIADANIOWE ZBOŻOWE I KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE
- JOGURTY NATURALNE, DŻEMY LUB KONFITURY OWOCOWE
- KAŻDEGO DNIA CIEPŁY DODATEK TYPU: PARÓWKA DROBIOWO-CIELEĆCA, FRANKFURTERKA WIEPRZOWA, JAJECZNICA, OMLECIEK LUB PLACKI (MARCHEWKOWE, JABŁKOWE).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

PREZENTOWANE MENU MOŻE ULEC ZMIANIE Z PRZYCZYŃ LOGISTYCZNO - ZAOPATRZENIOWYCH

# Jadłospis - MAJ 2026



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIA (według diet wraz z alergenami)	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 11.05.2026	Brokułowa (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 7, 9	Spaghetti bolognese 240 g (dieta standardowa)   1, 9   Spaghetti bolognese 240 g (eliminująca gluten)   9   Spaghetti bolognese 240 g (bezmleczna)   1, 9   Spaghetti neapolitańskie (wegetariańska)   1, 9   DODATKI: Sałata z jogurtem 70 g	Kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Kolorowe kanapeczki  Herbata
Wtorek 12.05.2026	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 3, 7, 9	Kotlet pożarski 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Kotlet pożarski 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Kotlet pożarski 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Kotlet marchewkowy 110 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: Ziemniaki tłuczone 100 g   Surówka z marchewki z nutą sosu chrzanowego 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Koktajl jogurtowo bananowy  Biszkopt
Środa 13.05.2026	Pieczarkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 7, 9	Pierś z kurczaka pieczona w ziołach 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Pierś z kurczaka pieczona w ziołach 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Pierś z kurczaka pieczona w ziołach 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Kotlet z kalafiora 110 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: Ryż 100 g   Surówka z kapusty pekińskiej 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Ciasto jogurtowe  Herbata
Czwartek 14.05.2026	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Bitka wieprzowa w sosie własnym 100 g (dieta standardowa)   1, 9   Bitka wieprzowa w sosie własnym 100 g (eliminująca gluten)   9   Bitka wieprzowa w sosie własnym 100 g (bezmleczna)   1, 9   Krokiety z pieczarkami 100 g (wegetariańska)   1, 3, 7, 9   DODATKI: Kasza pęczak 100 g   Colesław 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	Kasza manna z musem owocowym  Herbata z cytryną
Piątek 15.05.2026	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Naleśniki z białym serem i polewą owocową 240 g (dieta standardowa)   1, 3, 7   Naleśniki z białym serem i polewą owocową 240 g (eliminująca gluten)   3, 7   Naleśniki z konfiturą 240 g (bezmleczna)   1, 3   Naleśniki z białym serem i polewą owocową 240 g (wegetariańska)   1, 3, 7   DODATKI: Sałatka owocowa 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	PIECZYWO MIESZANE, FRANKFUTERKA NA CIEPŁO, WARZYWA DO CHRUPANIA, HERBATA Z CYTRYNĄ

## CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO !

- WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA (MIESZANE, ŻYTNIE, PSZENNO-ŻYTNIE – BUŁKA WROCŁAWSKA, CHLEB ZWYKŁY, CHLEB RAZOWY, CHLEB ŻYTNY, CHLEB BEZGLUTENOWY), MASŁO
- WARZYWA NA KANAPKI I DO CHRUPANIA W FORMIE SŁUPKÓW
- WYBÓR WĘDLIN (DROBIOWE I WIEPRZOWE NP: POŁĘDWICA, SZYNKA, FILET)
- WYBÓR SERÓW (SERY ŻÓLTE Z RODZAJU GOUDA I EDAM, SERY BIAŁE)
- PASTY NA BAZIE TWAROGU, JAJECZNE
- MLEKO UHT KROWIE I MLEKO ROŚLINNE
- PŁATKI ŚNIADANIOWE ZBOŻOWE I KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE
- JOGURTY NATURALNE, DŻEMY LUB KONFITURY OWOCOWE
- KAŻDEGO DNIA CIEPŁY DODATEK TYPU: PARÓWKA DROBIOWO-CIELEĆCA, FRANKFURTERKA WIEPRZOWA, JAJECZNICA, OMLECIEK LUB PLACKI (MARCHEWKOWE, JABŁKOWE).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

PREZENTOWANE MENU MOŻE ULEC ZMIANIE Z PRZYCZYŃ LOGISTYCZNO - ZAOPATRZENIOWYCH

# Jadłospis - MAJ 2026



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIA (według diet wraz z alergenami)	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 18.05.2026	Szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 3, 7, 9	Kluski śląskie z sosem meksykańskim 240 g (dieta standardowa)   1, 9   Kluski śląskie z sosem meksykańskim 240 g (eliminująca gluten)   9   Kluski śląskie z sosem meksykańskim 240 g (bezmleczna)   1, 9   Kluski śląskie z sosem meksykańskim 240 g (wegetariańska)   1, 9   DODATKI: Sałata z jogurtem 70 g	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	CHAŁKA Z MASŁEM  KAKAO
Wtorek 19.05.2026	Fasolowa (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 3, 9	Panierowany filet z piersi z kurczaka 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Panierowany filet z piersi z kurczaka 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Panierowany filet z piersi z kurczaka 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Placki marchewkowe 240 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: Ziemniaki tłuczone 100 g   Surówka z buraków 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	BAGIETKA Z PASTĄ JAJECZNA, WARZYWA DO CHRUPANIA HERBATA Z CYTRYNĄ
Środa 20.05.2026	Krupnik (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 9	Makaron carbonara 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 9   Makaron carbonara 100 g (eliminująca gluten)   3, 9   Pulpet warzywny w sosie pomidorowym 100 g (bezmleczna)   1, 3, 9   Pulpet warzywny w sosie pomidorowym 110 g (wegetariańska)   1, 3, 9   DODATKI: WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KANAPKI Z WĘDLINĄ DROBIOWA, ŻÓŁTYM SEREM I WARZYWAMI, HERBATA OWOCOWA
Czwartek 21.05.2026	Rosół (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Schab duszony w sosie koperkowym 100 g (dieta standardowa)   1, 9   Schab duszony w sosie koperkowym 100 g (eliminująca gluten)   9   Schab duszony w sosie koperkowym 100 g (bezmleczna)   1, 9   Papryka faszerowana warzywami zapiekana z żółtym serem 240 g (wegetariańska)   1, 7, 9   DODATKI: Ziemniaki 100 g   Bukiet warzyw pieczonych na parze 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	WAFEL RYŻOWY Z KONFITURĄ HERBATA Z CYTRYNĄ
Piątek 22.05.2026	Pomidorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Nuggetsy z miruny 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 4   Nuggetsy z miruny 100 g (eliminująca gluten)   3, 4   Nuggetsy z miruny 100 g (bezmleczna)   1, 3, 4   Pierogi z serem i polewą owocową 100 g (wegetariańska)   1, 3, 7   DODATKI: Ziemniaki 100 g   Surówka z pora 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KANAPECZKI WIOSENNE Z WARZYWAMI, HERBATA OWOCOWA

## CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO !


- WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA (MIESZANE, ŻYTNIE, PSZENNO-ŻYTNIE – BUŁKA WROCŁAWSKA, CHLEB ZWYKŁY, CHLEB RAZOWY, CHLEB ŻYTNY, CHLEB BEZGLUTENOWY), MASŁO
- WARZYWA NA KANAPKI I DO CHRUPANIA W FORMIE SŁUPKÓW
- WYBÓR WĘDLIN (DROBIOWE I WIEPRZOWE NP: POŁĘDWICA, SZYNKA, FILET)
- WYBÓR SERÓW (SERY ŻÓLTE Z RODZAJU GOUDA I EDAM, SERY BIAŁE)
- PASTY NA BAZIE TWAROGU, JAJECZNE
- MLEKO UHT KROWIE I MLEKO ROŚLINNE
- PŁATKI ŚNIADANIOWE ZBOŻOWE I KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE
- JOGURTY NATURALNE, DŻEMY LUB KONFITURY OWOCOWE
- KAŻDEGO DNIA CIEPŁY DODATEK TYPU: PARÓWKA DROBIOWO-CIELEĆCA, FRANKFURTERKA WIEPRZOWA, JAJECZNICA, OMLECIEK LUB PLACKI (MARCHEWKOWE, JABŁKOWE).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

PREZENTOWANE MENU MOŻE ULEC ZMIANIE Z PRZYCZYŃ LOGISTYCZNO - ZAOPATRZENIOWYCH

# Jadłospis - MAJ 2026



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIA (według diet wraz z alergenami)	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 25.05.2026	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 7, 9	Makaron penne z sosem pomidorowym, warzywami i ciecierzycą 240 g (dieta standardowa)   1, 9   Makaron penne z sosem pomidorowym, warzywami i ciecierzycą 240 g (eliminująca gluten)   9   Makaron penne z sosem pomidorowym, warzywami i ciecierzycą 240 g (bezmleczna)   1, 9   Makaron penne z sosem pomidorowym, warzywami i ciecierzycą 240 g (wegetariańska)   1, 9   DODATKI: Sałata lodowa z sosem winegret 70 g	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KOKTAJL JOGURTOWO-OWOCOWY, CHRUPKI KUKURYDZIANE
Wtorek 26.05.2026	CALDO VERDE (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 3, 9	<b>DZIEŃ KUCHNI PORTUGALSKIEJ</b>  Gulasz portugalski z mięs i warzyw 100 g (dieta standardowa)   1, 9   Gulasz portugalski z mięs i warzyw 100 g (eliminująca gluten)   9   Gulasz portugalski z mięs i warzyw 100 g (bezmleczna)   1, 9   Gulasz portugalski z warzyw 100 g (wegetariańska)   1, 9   DODATKI: Ryż 100 g   Fasolka szparagowa 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KANAPECZKI Z PASTĄ, HERBATA Z CYTRYNĄ
Środa 27.05.2026	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250 g)   1, 3, 7, 9	Makaron z musem jogurtowo - truskawkowym 240 g (dieta standardowa)   1, 7, 9   Makaron z musem jogurtowo - truskawkowym 240 g (eliminująca gluten)   7, 9   Makaron z musem truskawkowym 240 g (bezmleczna)   1, 7, 9   Makaron z musem jogurtowo - truskawkowym 240 g (wegetariańska)   1, 7, 9   DODATKI: WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	PIECZYWO MIESZANE, FRANKFUTERKA NA CIEPŁO, WARZYWA DO CHRUPANIA, HERBATA Z CYTRYNĄ
Czwartek 28.05.2026	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym 100 g (dieta standardowa)   1, 9   Gyros drobiowy z sosem czosnkowym 100 g (eliminująca gluten)   9   Gyros drobiowy 100 g (bezmleczna)   1, 9   Panierowane pieczarki 110 g (wegetariańska)   1, 7, 9   DODATKI: Ryż 100 g   Colesław 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KISIEL Z KAWAŁKAMI OWOCÓW, CHRUPKI KUKURYDZIANE
Piątek 29.05.2026	Pasibroda (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	Filet rybny panierowany 100 g (dieta standardowa)   1, 3, 4   Filet rybny panierowany 100 g (eliminująca gluten)   3, 4   Filet rybny panierowany 100 g (bezmleczna)   1, 3, 4   Makaron z sosem brokułowo serowo śmietanowym 100 g (wegetariańska)   1, 3, 7   DODATKI: Ziemniaki 100 g   Surówka wiosenna 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK   1, 3, 7, 9	Owoc	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną	KASZA MANNA NA MLEKU/WODZIE, WAFLE KUKURYDZIANE

## CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO !

- WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA (MIESZANE, ŻYTNIE, PSZENNO-ŻYTNIE – BULKA WROCŁAWSKA, CHLEB ZWYKŁY, CHLEB RAZOWY, CHLEB ŻYTNY, CHLEB BEZGLUTENOWY), MASŁO
- WARZYWA NA KANAPKI I DO CHRUPANIA W FORMIE SŁUPKÓW
- WYBÓR WĘDLIN (DROBIOWE I WIEPRZOWE NP: POŁĘDWICA, SZYNKA, FILET)
- WYBÓR SERÓW (SERY ŻÓLTE Z RODZAJU GOUDA I EDAM, SERY BIAŁE)
- PASTY NA BAZIE TWAROGU, JAJECZNE
- MLEKO UHT KROWIE I MLEKO ROŚLINNE
- PŁATKI ŚNIADANIOWE ZBOŻOWE I KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE
- JOGURTY NATURALNE, DŻEMY LUB KONFITURY OWOCOWE
- KAŻDEGO DNIA CIEPŁY DODATEK TYPU: PARÓWKA DROBIOWO-CIEŁĘCA, FRANKFURTERKA WIEPRZOWA, JAJECZNICA, OMLECIK LUB PLACKI (MARCHEWKOWE, JABŁKOWE).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.