



Menu obowiązuje od dnia 28-30.09.2026

DZIEŃ	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK	Pieczarkowa z makaronem Skrzydło z indyka (70g) włoszczyzna (50g), Pieczarki 40g) makaron (20g) Śmietana 30% (10g) Ziel. pietruszka (5g)	Kotlet mielony (100g) ziemniaki (150g) Fasolka szparagowa (100g) Łopatka b/k (80g) jaja (7g) Bułka tarta (10g)
ALERGENY	1a,3,9-350kcal	3,7- 400kcal
WTOREK	Serowa z makaronem Skrzydło z indyka (70g), włoszczyzna (50g), ser kamienogórski (20g), śmietana 30% (10g) Makaron kolanka (10g), koperek (5g)	Gulasz wieprz. (150g) Kasza jęczmienna (100g), Ogórek konserwowy (100g) Szynka wp. B/k (140g) cebula (10g), kasza jęczmienna (100g),
ALERGENY	1a,3,9-450kcal	brak-400kcal
ŚRODA	Krupnik Skrzydło z indyka (70g) Włoszczyzna (70g), Kasza jęczmienna (40g) ziemniaki (20g) Ziel. pietruszka (5g)	Łazanki z kapustą (150g) Makaron łazankowy durum (80g), Kapusta młoda (50g)
ALERGENY	9- 250kcal	1a,3,7- 350kcal
CZWARTEK		
ALERGENY		
PIĄTEK		
ALERGENY		

Gramatura potraw dla 1 osoby:

Zupa 250ml – na wywarach mięsnych lub warzywnych.

● Ziemniaki, ryż, kasza, makaron 200 g

● Drób, mięso bez kości (gotowy wyrób) 100 g

● Drób z kością 150 g

● Zupy zabielenie są śmietaną 18% lub 30%

● Ryba (filet, paluszki rybne) 100 g

● Danie mięsne w sosie 150 g

● Surówka lub warzywa gotowane 100 g

● Dania mączne (kopytka, kluski śląskie,)-100g

● Pierogi, placki, racuchy, krokiety itp. 150 g



Menu obowiązuje od dnia 15-19.09.2025

	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK	Filet z kurczaka w cieście nalesnikowym (100g) ziemniaki (200g) colesław (100g) Filet z kurczaka(80g) jaja (7g) Bułka tarta(10g)	Wiejska z zacierkami Skrzydło z indyka (70g),włoszczyzna (30g),, ziemniaki(20g), zacierki(10g), ziel.pietruszka(5g)
ALERGENY	3,7,9	1a,3,7
WTOREK	Spagetti z sosem bolońskim (250g) Mięso mielone wp/woł (100g), cebula (30g) papryka (30g), koncentrat pomidorowy 30% (20g) Makaron spaghetti durum (100g)	Ogórkowa włoszczyzna (100g), Ogórki kiszona(80g)ziemniaki(20g) Śmietana 30%(50g) Ziel.pietruszka(5g)
ALERGENY	9	1a,3,10
ŚRODA	Groszkowo- koperkowa z zacierkami Skrzydło z indyka (70g),włoszczyzna (50g),, groszek ziel.(20g),, śmietana 30% (10g) zacierki(10g), koperek(5g)	Kapuśniak z kiszonej kapusty Włoszczyzna (70g), Kapusta kisz.(40g)ziemniaki(20g) Ziel.pietruszka(5g)
ALERGENY	7,9	9- 250kcl
CZWARTEK	Racuchy z jabłkiem (180g) Mąka (100g),mleko (20g) jaja (7g), drożdże(5g) Jabłko (20g)	Grochówka Porcja rosółowa(70g),włoszczyzna (50g), Fasola Jaś (50g),ziemniaki (50g) Boczek wędzony(30g), kielbasa (20g)
ALERGENY	7,9	10,9- 300kcl
PIĄTEK	Krokiety z mięsem (150g) Surówka z kap.pekińskiej 80g) Mięso gotowane wiep(80), cebula(15g), Maka(40g), mleko(10g), jaja (7g)	Pyzy z mięsem (150g) Surówak z białej kapusty(80g) Mięso gotowane wiepszowe(80g), ziemniaki got (30g), mąka (20g) Jaja (7g), cebula (5g)
ALERGENY	7,9	1a,3

Gramatura potraw dla 1 osoby:

Zupa 300 ml – na wywarach mięsnych lub warzywnych.

● **Ziemniaki, ryż, kasza, makaron 100 g**

● **Drób, mięso bez kości (gotowy wyrób) 80 g**

● **Drób z kością 150 g**

● **Zupy zabielenie są śmietaną 18% lub 30%**

● **Ryba (filet, paluszki rybne) 80 g**

● **Danie mięsne w sosie 180 g**

● **Surówka lub warzywa gotowane 80 g**

● **Dania mączne (kopytka, kluski śląskie,)-80g**

● **Pierogi, placki, racuchy, itp. 150 g**



Menu obowiązuje od dnia 20-25.01.2025

DZIEŃ	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK	Pulpeciki w sosie koperkowym (150g),ziemniaki(200g) Sur.szwedzka (100g) Łopatka b/k (80g) jaja (7g), cebula (5g) Bulka tarta (7g), masło (3g)	Gołąbek w sosie pomidorowym (240g) Ziemniaki (80g) Mięso łopatka wp b/k (50g),ryż (30g) cebula(10g) Śmietana30% (20g), kon.pomidorowt .30% (30g), jaja (7g),
ALERGENY	1a,3,7- 500kcl	1a,3,7- 450kcl
WTOREK	Pierogi ruskie z cebulką (180g) Ziemniaki (110g), ser biały (60g), mąka (100g), cebula (50g), jaja (7g)	Ryż z jabłkiem i cynamonem (300g) polewa waniliowa(80g) Ryż(200g), jabłko (90g), cynamon (5g),masło (5g) Jogurt (80g))
ALERGENY	7,9	1a,3,7- 450kcl
ŚRODA	Naleśniki z serem na słodko (150g) Ser biały (100g),mąka (80g),mleko (10g) jajko(7g),cukier (5g)	Jarzynowa Włoszczyzna (90g), Bukiet warzyw 4skł 40g) ziemniaki(20g) Śmietana 30% (10g) Ziel.pietruszka(5g)
ALERGENY	1a,3,7- 450kcl	
CZWARTEK	Rosół makaronem Skrzydło z indyka (70g)włoszczyzna (50g), makaroni(20g) Ziel.pietruszka(5g)	Szczawiowa z jajkiem Skrzydło z indyka (70g),włoszczyzna (30g), Ryż (30g), ziel.pietruszka(5g) Szczawi (30g), śmietana 30%(10g), jajako(7g)
ALERGENY	1a,3,9-350kcl	1a,3
PIĄTEK	Żurek z jajkiem Porcje rosółowa(70g),włoszczyzna(50g), Zakwas żuru(80g), ziemniaki(50g) jajka(5g), `śmietana 30%(5g)	
ALERGENY	10,9	1a,3,7

Gramatura potraw dla 1 osoby:

Zupa 300 ml – na wywarach mięsnych lub warzywnych.

● **Ziemniaki, ryż, kasza, makaron 100 g**

● **Drób, mięso bez kości (gotowy wyrób) 80 g**

● **Drób z kością 150 g**

● **Zupy zabielaone są śmietaną 18% lub 30%**

● **Ryba (filet, paluszki rybne) 80 g**

● **Danie mięsne w sosie 180 g**

● **Surówka lub warzywa gotowane 80 g**

● **Dania mączne (kopytka, kluski śląskie,)-80g**

● **Pierogi, placki, racuchy itp. 150 g**

Szpinakowa

Włoszczyzna (90g)
szpinak 40g ziemniaki(20g)
Śmietana 30% (10g)
7,9- 300kcal

Barszcz czerwony

Porcje rosółowa(70g),włoszczyzna(30g),
ziemniaki(30g) buraki(30g
ziel.pirtruszka(5g), śmietana 30%(5g)
7,9 – 200kcal