



JADŁOSPIS

2–3 listopada 2026



PONIEDZIAŁEK • 02.11.2026

Dyżur opiekuńczy – dzień wolny od zajęć dydaktycznych

DZIEŃ WOLNY

WTOREK • 03.11.2026

-  **Zimowa zupa dyniowo-marchewkowa (9) • 250 ml**
-  **Potrawka z indyka* • 90 g mięsa + 60 g sosu**
-  **Ryż • 150 g**
-  **Bukiet warzyw / mix sałat z sosem winegret* • 150 g**
-  **Kompot śliwkowy / woda z miętą • 200 ml**

BM / BG:	potrawka z indyka w wersji odpowiedniej dla diety*, ryż i warzywa.
Wegetariańska:	leczo warzywne z pomidorami, ryż, warzywa / mix sałat z winegretem*; zupa (9).
Bezrybna:	potrawka z indyka*, ryż i warzywa; zupa (9).
BC:	zupa dyniowa z makaronem razowym (1, 9); potrawka z indyka*, kasza jaglana, bukiet warzyw; woda miętowa.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych, Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – zboża zawierające gluten (pszenica); 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne: skład potrawy, sosów, surówki i produktów gotowych wymaga sprawdzenia z recepturami i etykietami. Dodatkowe alergeny należy uzupełnić przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy z zachowaniem szczególnej staranności; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

4–5 listopada 2026



ŚRODA • 04.11.2026

- Delikatna zupa fasolowa (9) • 250 ml
- Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych* / sos czosnkowy (7)* • 90 g
- Ziemniaki • 150 g
- Surówka z czerwonej kapusty z jogurtem (7) / kalafior • 150 g
- Miodowy napój Kubusia Puchatka • 200 ml

BM:	filet w panierce bez mleka*, sos czosnkowy bezmleczny*, surówka bez jogurtu / kalafior; ziemniaki.
BG:	filet w certyfikowanych płatkach BG*, sos czosnkowy (7)*, ziemniaki; surówka z jogurtem (7) / kalafior.
Wegetariańska:	kotlet sojowy (6)*, ziemniaki, surówka z jogurtem (7) / kalafior; zupa (9).
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	zupa fasolowa bez ziemniaków (9); filet z sosem czosnkowym (7)*, kasza gryczana, kalafior; woda z pomarańczą.

CZWARTEK • 05.11.2026

- Zupa z ciecierzycy z pomidorami (9) • 250 ml
- Kuskus izraelski (1) • 150 g
- Gotowane pulpeciki wieprzowe* • 90 g
- Sos pomidorowy* / śmietanowo-ziołowy (7)* • 70 g
- Brokuł / surówka z selera, marchewki, jabłka i rodzynek (9)* • 150 g
- Herbata owocowa / woda smakowa • 200 ml

BM:	pulpeciki bez mleka*, sos pomidorowy*, kasza jaglana; brokuł / surówka bez nabiału (9)*.
BG:	pulpeciki bezglutenowe*, kasza jaglana, sos pomidorowy* / śmietanowo-ziołowy (7)*; brokuł / surówka (9)*.
Wegetariańska:	pulpeciki warzywne* z sosem pomidorowym*, kuskus izraelski (1), brokuł / surówka (9)*.
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	kuskus izraelski (1), pulpeciki wieprzowe*, sos pomidorowy* / śmietanowo-ziołowy (7)*, brokuł / surówka (9)*; woda smakowa.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – gluten (pszenica); 3 – jaja; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne. Panierki, kotlety, pulpeciki, sosy i surówki wymagają sprawdzenia receptur oraz etykiet.

Alergeny 1 i 3 oraz ewentualne inne należy uzupełnić zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

6 i 9 listopada 2026



PIĄTEK • 06.11.2026

- 🍂 Zupa grysikowa z ziemniakami (1, 9) • 250 ml
- 🍂 Filet rybny w chrupiącej panierce (4)* • 120 g
- 🍂 Ziemniaki
- 🍂 Surówka z kapusty kiszzonej / żółta fasolka szparagowa • 150 g
- 🍂 Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM:	ryba w panierce bez mleka (4)*, ziemniaki, surówka / fasolka; zupa grysikowa (1, 9).
BG:	zupa z kaszą jaglaną i ziemniakami (9); ryba w panierce BG (4)*, ziemniaki, surówka / fasolka.
Wegetariańska / bezrybna:	zupa grysikowa z ziemniakami (1, 9); naleśniki z serem (1, 3, 7), sałatka owocowa; woda smakowa.
BC:	zupa grysikowa z ziemniakami (1, 9); filet rybny w panierce (4)*, kasza orkiszowa (1), fasolka szparagowa z pary; woda smakowa.

PONIEDZIAŁEK • 09.11.2026

- 🍂 Żurek z jajkiem i kielbasą (1, 3, 9)* • 250 ml
- 🍂 Kluski leniwe z masłem, bułką tartą, serem i polewą truskawkową (1, 3, 7) • 300 g
- 🍂 Surówka z marchewki i jabłka • 150 g
- 🍂 Kompot / woda z cytryną • 200 ml

BM:	barszчыk chrzanowy bez nabiału z jajkiem i kielbasą (3, 9)*; kopytka BM z polewą truskawkową*; surówka.
BG:	barszчыk chrzanowy BG z jajkiem i kielbasą (3, 9)*; kopytka BG z polewą truskawkową*; surówka.
Wegetariańska:	żurek z jajkiem, bez kielbasy (1, 3, 9)*; kluski leniwe (1, 3, 7), surówka; kompot / woda z cytryną.
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	żurek z jajkiem i kielbasą (1, 3, 9)*; kluski leniwe z dodatkami (1, 3, 7), surówka; woda z cytryną.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – zboża zawierające gluten; 3 – jaja; 4 – ryby; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne. Skład panierki, kielbasy, barszczyku i kopytek należy sprawdzić z recepturami oraz etykietami.

Alergeny 1, 3, 6, 7 i ewentualne inne uzupełnić zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

10–11 listopada 2026



WTOREK • 10.11.2026

- 🍂 Zupa brokułowa z ziemniakami (9)* • 250 ml
- 🍂 Gulasz wieprzowy z ciecierzycą i warzywami* • 90 g mięsa + 60 g sosu
- 🍂 Kasza gryczana • 150 g
- 🍂 Surówka z czerwonej kapusty / kalafior* • 150 g
- 🍂 Kompot / woda z cytryną i miętą • 200 ml

BM:	zupa brokułowa bez nabiału (9); gulasz bez mleka*, kasza gryczana, surówka / kalafior*.
BG:	zupa brokułowa (9)*; gulasz bezglutenowy*, kasza gryczana, surówka / kalafior*.
Wegetariańska:	danie główne do uzupełnienia – w przesłanym zestawieniu podano gulasz wieprzowy.
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	zupa brokułowa z ziemniakami (9)*, gulasz wieprzowy z ciecierzycą i warzywami*, kasza gryczana, kalafior*; woda z cytryną i miętą.

ŚRODA • 11.11.2026

NARODOWE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI

Dzień wolny



Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – gluten; 3 – jaja; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne. Skład zupy, gulaszu, surówki i dodatków wymaga sprawdzenia z recepturami oraz etykietami.

Alergen 7 dopisać, jeśli użyto nabiału; pozostałe alergeny zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

12–13 listopada 2026



CZWARTEK • 12.11.2026

- Zupa grochowa z majerankiem i ziemniakami (9) • 250 ml
- Spaghetti z sosem bolognese, posypane startym tofu (1, 6)*
Makaron • 180 g | Sos • 200 g
- Surówka z ogórka kiszzonego / kalafior* • 100 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM:	spaghetti z sosem bolognese bez nabiału i startym tofu (1, 6)*; surówka / kalafior bez masła.
BG:	makaron spaghetti BG, sos bolognese BG i starte tofu (6)*; surówka / kalafior*.
Wegetariańska:	spaghetti z sosem pomidorowym (1)*; surówka z ogórka kiszzonego / kalafior*; zupa (9).
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	spaghetti z sosem bolognese i startym tofu (1, 6)*; surówka / kalafior*; zupa (9); woda z pomarańczą.

PIĄTEK • 13.11.2026

- Zupa pieczarkowa (9)* • 250 ml
- Kotlet jajeczny (3)* • 120 g
- Ziemniaki • 150 g
- Surówka z selera (9)* / fasolka szparagowa • 150 g
- Kompot / woda z miętą i cytryną • 200 ml

BM:	zupa pieczarkowa bez nabiału (9); kotlet jajeczny bez mleka (3)*, ziemniaki, surówka bez nabiału (9)* / fasolka.
BG:	zupa pieczarkowa BG (9)*; kotlet jajeczny BG (3)*, ziemniaki, surówka z selera (9)* / fasolka.
Wegetariańska / bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	zupa pieczarkowa (9)*; kotlet jajeczny BG (3)*, ziemniaki, fasolka szparagowa; woda z miętą i cytryną.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – zboża zawierające gluten; 3 – jaja; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne. Skład makaronu, sosów, kotletów i surówek należy sprawdzić z recepturami oraz etykietami.

Alergeny 1, 3, 7 i ewentualne inne uzupełnić zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

16–17 listopada 2026



PONIEDZIAŁEK • 16.11.2026

- Delikatna zupa szczawiowa z jajkiem (3, 9)* • 250 ml
- Pierogi z serem (1, 7)* • 300 g
- Polewa jogurtowa (7) • 100 g
- Surówka z marchewki z jabłkiem • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM:	zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (9); pierogi z owocami BM* z musem z mango; surówka.
BG:	zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (9); pierogi z owocami BG* z musem z mango; surówka.
Wegetariańska / bezrybna:	zupa szczawiowa z jajkiem (3, 9)*; pierogi z serem (1, 7)* z polewą jogurtową (7); kompot / woda smakowa.
BC:	zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (9); pierogi z mąki razowej z twarogiem (1, 7)*, polewa jogurtowa (7), słupki kalarepy; woda z miętą.

WTOREK • 17.11.2026

- Zupa z zacierkami (1, 9)* • 250 ml
- Stripsy z kurczaka* z sosem czosnkowym (7)* • 90 g
- Ziemniaki • 150 g
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem jogurtowym (7) / kalafior • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM:	zupa z zacierkami bez mleka (1, 9)*; stripsy w panierce kukurydzianej bez mleka*, ziemniaki, surówka bez sosu jogurtowego / kalafior.
BG:	zupa z zacierkami BG (9)*; stripsy w certyfikowanej panierce kukurydzianej BG*, ziemniaki, surówka z sosem jogurtowym (7) / kalafior.
Wegetariańska:	zupa z zacierkami (1, 9)*; cukinia w cieście*, ziemniaki, surówka z sosem jogurtowym (7) / kalafior; kompot / woda smakowa.
Bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	zupa z zacierkami (1, 9)*; grillowany filet z kurczaka z warzywami, kasza jęczmienna (1), kalafior na ciepło; herbata miętowa.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – gluten (pszenica, jęczmień); 3 – jaja; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

*Oznaczenia wstępne. Skład pierogów, zacierek, panierki, ciasta, zup i sosów należy potwierdzić z recepturami i etykietami. Alergeny 1, 3, 6, 7 i ewentualne inne uzupełnić zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

18–19 listopada 2026



ŚRODA • 18.11.2026

- Barszcz ukraiński z fasolą Jaś i śmietaną (7) • 250 ml
- Schab karkowy duszony z warzywami • 90 g
- Kasza jęczmienna pęczak (1) • 150 g
- Marchew z groszkiem zasmażana na maśle i mące (1, 7) / surówka słodko-kwaśna z białej kapusty • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:

barszcz i marchew – wersja BM/BG do ustalenia; schab duszony, kasza gryczana – do potwierdzenia, surówka.

Wegetariańska:

barszcz ze śmietaną (7) – skład do potwierdzenia; tofu (6) z warzywami, pęczak (1), marchew z groszkiem na maśle i mące (1, 7) / surówka.

BC:

barszcz czerwony bez ziemniaków, schab karkowy pieczony, pęczak (1), marchew na ciepło, woda z pomarańczą.

CZWARTEK • 19.11.2026

- Krupnik z kaszą jęczmienną (1) • 250 ml
- Placki ziemniaczane z mąką i jajkiem (1, 3) • 90 g
- Pieczarki w śmietanie (7) – 150 g
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem jogurtowym (7) / kalafior • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:

krupnik z kaszą jaglaną bezglutenową; dodatki do ustalenia; placki z mieszanki bezglutenowej, pieczarki z sosem sojowym – skład do sprawdzenia.

Wegetariańska:

krupnik – skład do potwierdzenia; placki (1, 3), pieczarki w śmietanie (7), surówka (7) / kalafior.

BC:

krupnik (1), placki (1, 3), pieczarki w śmietanie (7), kalafior, woda z żurawiną.

Alergeny: 1 – gluten, 3 – jaja, 6 – soja, 7 – mleko.
Pozostałe alergeny do sprawdzenia w recepturach.



JADŁOSPIS

20 i 23 listopada 2026



PIĄTEK • 20.11.2026

- Aksamitna zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym (1, 9)* • 250 ml
- Filet rybny w cieście z dodatkiem mąki razowej (1, 4)* • 120 g
- Ziemniaki • 150 g
- Surówka z kapusty kiszzonej / fasolka szparagowa • 150 g
- Kompot / woda z miętą i cytryną • 200 ml

BM:	zupa pomidorowa bez nabiału z makaronem (1, 9)*; ryba w cieście bez mleka (1, 4)*, ziemniaki, surówka / fasolka.
BG:	zupa pomidorowa z makaronem BG (9)*; ryba w cieście BG (4)*, ziemniaki, surówka / fasolka.
Wegetariańska / bezrybna:	zupa pomidorowa z makaronem (1, 9)*; makaron z sosem serowym – mac and cheese (1, 7)*, surówka / fasolka; kompot / woda smakowa.
BC:	zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym (1, 9)*; ryba z pieca (4)*, kasza orkiszowa (1), słupki ogórka i papryki / fasolka; woda z miętą.

PONIEDZIAŁEK • 23.11.2026

- Zupa ogórkowa z ziemniakami (9)* • 250 ml
- Naleśniki z serem (1, 3, 7) • 300 g
- Polewa jogurtowa (7) • 100 g
- Surówka z marchewki z brzoskwinią • 150 g
- Herbata miętowa z cytryną • 200 ml

BM:	zupa ogórkowa bez nabiału (9); naleśniki bez mleka z owocami (1, 3)*, mus truskawkowy; surówka.
BG:	zupa ogórkowa BG (9)*; naleśniki BG z owocami (3)*, mus truskawkowy; surówka.
Wegetariańska / bezrybna:	jak obiad podstawowy.
BC:	zupa ogórkowa z kaszą jaglaną (9)*; naleśniki orkiszowe z mięsem (1, 3)*, surówka z marchewki z brzoskwinią; herbata miętowa z cytryną.

Zupy gotujemy na wywarach warzywnych. Włoszczyzna zawiera seler (9).

Alergeny: 1 – gluten (pszenica, orkisz); 3 – jaja; 4 – ryby; 6 – soja; 7 – mleko; 9 – seler.

* Oznaczenia wstępne. Skład zup, ciasta, makaronów i sosów należy potwierdzić z recepturami oraz etykietami. Alergeny 1, 3, 6, 7 i ewentualne inne uzupełnić zgodnie ze składem przed publikacją.

Dania BG przygotowujemy ze szczególną starannością; w kuchni używany jest również gluten.



JADŁOSPIS

24–25 listopada 2026



WTOREK • 24.11.2026

- 🍂 Zupa krem marchewkowy z grzankami razowymi • 250 ml
- 🍂 Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym • 120 g
- 🍂 Kasza bulgur z czerwoną soczewicą • 150 g
- 🍂 Bukiet warzyw na parze / surówka z pora, jabłka i kukurydzy • 150 g
- 🍂 Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:	klopsiki w sosie BM/BG; dodatki do diety BG wymagają ustalenia.
Wegetariańska:	kotlet z soczewicy, kasza gryczana, warzywa; zupa i napój jak wyżej.
BC:	klopsiki, kasza bulgur z soczewicą, ryż, woda cytrynowa; zupa jak wyżej.

ŚRODA • 25.11.2026

- 🍂 Rosół z makaronem • 250 ml
- 🍂 Tradycyjny kotlet schabowy • 90 g
- 🍂 Ziemniaki • 150 g
- 🍂 Surówka słodko-kwaśna z białej kapusty / marchew z groszkiem na ciepło • 150 g
- 🍂 Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:	rosół z makaronem BG, kotlet schabowy BG, ziemniaki, warzywa.
Wegetariańska:	bulion warzywny, kotleciki sojowe, ziemniaki, warzywa.
BC:	bulion warzywny z makaronem pełnoziarnistym, schab duszony z warzywami, kasza gryczana, surówka / marchew z groszkiem, herbata rumiankowa.

Alergeny do weryfikacji według receptur: 1, 3, 6, 7, 9.



JADŁOSPIS

26–27 listopada 2026



CZWARTEK • 26.11.2026

- Barszcz czerwony z jajkiem (3) • 250 ml
- Eskalopki z udźca indyka pieczone w pomidorach z kukurydzą i marchewką • 90 g + 70 g sosu
- Kasza jęczmienna (1) • 150 g
- Salata ze śmietaną (7) / kalafior i brokuł z masłem (7) • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG –
do ustalenia:

Wersje dietetyczne do ustalenia; kasza jęczmienna zawiera gluten, śmietana zawiera mleko.

Wegetariańska:

barszcz czerwony z jajkiem (3), ser halloumi (7) zapiekany z brzoskwiniami i tymiankiem, kasza jęczmienna (1), sałata ze śmietaną (7) / kalafior i brokuł z masłem (7).

BC:

barszcz czerwony z jajkiem (3), eskalopki z udźca indyka, kasza jęczmienna (1), kalafior i brokuł z masłem (7), woda.

PIĄTEK • 27.11.2026

- Zupa pomidorowa z kuskusem izraelskim (1) i czerwoną soczewicą • 250 ml
- Paluszki rybne z fileta (4) • 120 g
- Ziemniaki • 150 g
- Surówka z kiszonej kapusty / bukiet warzyw • 150 g
- Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:

zupa pomidorowa z kaszą jaglaną, filet rybny (4) BG, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty / warzywa, kompot / woda z cytryną.

Wegetariańska:

zupa pomidorowa z kuskusem izraelskim (1) i czerwoną soczewicą, ryż zapiekany z jabłkami i jogurtem (7), kompot / woda z cytryną.

BC:

zupa pomidorowa z kuskusem izraelskim (1), ryba pieczona (4), kasza pęczak (1), warzywa z pieca, woda z cytryną.

Alergeny do weryfikacji według receptur: 1 – gluten, 3 – jaja,
4 – ryby, 7 – mleko. Pozostałe alergeny sprawdź w recepturach.



JADŁOSPIS

30 listopada – 1 grudnia 2026



PONIEDZIAŁEK • 30.11.2026



-  Zupa fasolowa • 250 ml
-  Pierogi z serem (1, 7) • 300 g
-  Polewa jogurtowa (7) • 100 g
-  Surówka z marchewki i jabłka • 150 g
-  Herbata miętowa z cytryną • 200 ml

BM / BG:	zupa fasolowa, pierogi z owocami BG i BM, mus truskawkowy, surówka z marchewki i brzoskwini, herbata miętowa.
Wegetariańska / bezrybna:	zupa fasolowa, pierogi z serem, polewa jogurtowa, surówka z marchewki i brzoskwini, herbata miętowa.
BC:	zupa fasolowa, pierogi z serem, surówka z marchewki i brzoskwini, herbata miętowa.



WTOREK • 01.12.2026



-  Zupa rosółowa z zielonym groszkiem i makaronem orzo (1) • 250 ml
-  Pieczone pałeczki z kurczaka • 120 g
-  Ziemniaki pieczone • 150 g
-  Sałatka colesław (7) / marchew mini z masłem i bułką (1, 7) • 150 g
-  Kompot / woda smakowa • 200 ml

BM / BG:	zupa rosółowa z groszkiem i makaronem bezglutenowym, kurczak, ziemniaki, surówka z białej kapusty z olejem / marchew. woia bez masła i bułki, kompot lub woda.
Wegetariańska:	bulion warzywny, tofu (6), ziemniaki pieczone, sałatka colesław (7) / marchew mini z masłem i bułką (1, 7), kompot / woda smakowa.
Bezrybna:	zupa rosółowa z zielonym groszkiem i makaronem orzo (1), kurczak, ziemniaki, sałatka colesław (7) / marchew mini z masłem i bułką (1, 7), kompot lub woda.
BC:	zupa rosółowa z zielonym groszkiem i makaronem orzo (1), kurczak, ziemniaki, sałatka colesław (7) / marchew mini z masłem i bułką (1, 7), kompot lub woda.

Alergeny: 1 – gluten, 6 – soja, 7 – mleko.
Pozostałe alergeny sprawdź w recepturach i etykietach.



JADŁOSPIS



ŚRODA
2 GRUDNIA 2026



ŚRODA • 02.12.2026



-  **Zupa krem ziemniaczana z porem (7) – 250 ml**
-  **Duszona wieprzowina (szynka) • 90 g**
-  **Kasza gryczana • 150 g**
-  **Buraczki zasmażane (7) / kolorowa surówka z białej kapusty i papryki – 150 g**
-  **Kompot / woda smakowa – 200 ml**

BM / BG:

zupa krem ziemniaczana z porem BM, duszona wieprzowina, kasza gryczana, buraczki na ciepło / kolorowa surówka z białej kapusty i papryki, kompot / woda smakowa.

**Wegetariańska /
bezrybna:**

zupa krem ziemniaczana z porem (7), gulasz warzywny, kasza gryczana, buraczki zasmażane (7) / kolorowa surówka z białej kapusty i papryki, kompot / woda smakowa.

BC:

zupa krem ziemniaczana z porem (7), duszona wieprzowina, kasza gryczana, buraczki na ciepło / kolorowa surówka z białej kapusty i papryki, kompot / woda smakowa.

Alergeny: 7 – mleko i produkty pochodne, w tym masło.
Pozostałe alergeny należy sprawdzić w recepturach
i etykietach.

DZIEŃ
KUCHNI
WŁOSKIEJ

3 GRUDNIA 2026

MENU

Pasta e fagioli – zupa z makaronem i fasolą

Makaron spaghetti

Penne ze szpinakiem

Tagliatelle z sosem carbonara

Mix sałat z pomidorami i sosem winegret /
brokuł na parze

Kompot / woda smakowa

Buon appetito!

BARBÓRKA – DZIEŃ GÓRNIKA

PIĄTEK • 04.12.2026

MENU



Zupa górnika „Szttygara” – 250 ml



Filet rybny w cieście z dodatkiem
mąki razowej (1, 4) – 90 g



Ziemniaki – 150 g



Surówka z kiszonej kapusty /
bukiet warzyw z masłem (7) – 150 g



Kompot / woda smakowa – 200 ml

DIETY

BM / BG:

zupa górnika – skład do potwierdzenia;
filet rybny w cieście BM/BG (4), ziemniaki, surówka /
warzywa bez masła, kompot / woda.

Wegetariańska:

zupa – skład do potwierdzenia;
lasagne szpinakowa, surówka / warzywa z masłem,
kompot / woda.

BC:

zupa górnika, filet rybny w cieście BM/BG (4), ziemniaki,
surówka / warzywa bez masła, kompot / woda.

Alergeny: 1 – gluten, 4 – ryby, 7 – mleko.

Pozostałe alergeny i skład zupy należy potwierdzić w recepturach.