



JADŁOSPIS 05.01- 09.01 2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Chleb orkiszowy (70g), masło (5g), twarożek ze szczypiorkiem(60g), pomidor (50g), Owoc (100g)(1,7) Herbata roiboos 150 ml	Zupa z soczewicy z grzankami (250ml) 1,7,9 Pancakes z musem jagodowym 300g (1,3,7) Kompot owocowy 150 ml	Mus owocowy 100g, herbatniki 20g -1,3,7	Kcal: 1140kcal B: 44g T : 32g W: 176 g
WT	Trzech Króli			
ŚR	Pieczywo pszenno-żytnie (70g) z masłem (5g), wędlina drobiowa (30g), ogórek kiszony (50g) (1,7,9) Herbata owocowa 150 ml	Zupa krupnik na wywarze mięso-warzywnym z kaszą jęczmienna (250g) (1,7,9) Makaron z serem i owocami 200g (1,3,7) Kompot wieloowocowy 150 ml	jogurt owocowy bez cukru (150g), pałki kukurydziane (30g) 7	Kcal: 912 kcal B: 51g T : 19g W: 137 g
CZW	Bułka pszenna (60g), masło (5g) pasta z twarogu i makreli (50g), ogórek zielony (50g) 1,4,7 Herbata owocowa 150 ml	Rosół z makaronem (250 ml) 1,3,7 Pieczone kotlety mielony z indyka (80g) z puree ziemniaczane 75g i surówki z buraków (100g) 1,3,7,10 Kompot wieloowocowy 150 ml	Jogurt owocowy bez cukru (150g) (7)	Kcal: 849kcal B: 49g T : 30g W: 96g
PT	Kakao na mleku (150 g) 7 Bułka graham (60g) masło (5g) ser żółty (30g) pomidor (50g) Owoc 100g (1,3,7)	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana mlekiem (250 ml) 1,7,9 Paluszki rybne (80g), ziemniaki (75g), surówka z kapusty kiszonej (100g) 1,4,7,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Ciasto marchewkowe (50g) 1,3,7	Kcal: 974kcal B: 42g T : 31g W: 137g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.



JADŁOSPIS 05.01- 09.01 2026 r.

Dieta eliminacyjna

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna(5g), pasta jajeczna z jogurtem roślinnym(60g), pomidor (50g), Owoc (100g) (3) Herbata roiboos 150 ml	Zupa z soczewicy bez zabielaia (250ml) 9 Pancakes bezglutenowe z musem jagodowym 300g (3) Kompot wieloowocowy 150 ml	Mus owocowy 100g, ciasteczka bezglutenowe 20g -3	Kcal: 1140kcal B: 44g T : 32g W: 176 g
WT		Trzech Króli		
ŚR	Pieczywo bezglutenowe (70g) z margaryną (5g), wędlina drobiowa (30g), ogórek kiszony (50g) (9) Herbata owocowa 150 ml	Zupa krupnik na wywarze mięso-warzywnym z kaszą jaglaną (250g) (9) Makaron bezglutenowy z sosem owocowym 200g (3) Kompot wieloowocowy 150 ml	Jogurt roślinny owocowy bez cukru (150g) pałki kukurydziane (30g)	Kcal: 912 kcal B: 51g T : 19g W: 137 g
CZW	Bułka bezglutenowa (60g), margaryna(5g) pasta z makreli (50g), ogórek zielony (50g) 4 Herbata owocowa 150 ml	Rosół z makaronem bezglutenowym (250 ml) Pieczone kotlety mielony z indyka (80g) z puree ziemniaczane 75g i surówki z buraków 120g (3,10) Kompot wieloowocowy 150 ml	Jogurt roślinny owocowy bez cukru (150g) (7)	Kcal: 849kcal B: 49g T : 30g W: 96g
PT	Kakao na mleku roślinnym (150 g) Bułka bezglutenowa (60g) margaryna (5g) ser żółty roślinny (30g) pomidor (50g) (3)	Zupa jarzynowa z ziemniakami bez zabielaia (250 ml) 9 Miruna soute (80g), ziemniaki gotowane (75g), surówka z kapusty kiszonej (100g) (4) Kompot wieloowocowy 150 ml	pałki kukurydziane 30g, owoc 100g	Kcal: 974kcal B: 42g T : 31g W: 137g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.



JADŁOSPIS

12.01- 16.01. 2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Bułka graham (70g), masło (5g), ser żółty (30g), ogórek 50g, Owoc 150g (1,7) Herbata z cytryną 150 ml	Krem pomidorowy z soczewicą z makaronem pełnoziarnistym (250 ml) 1,3,7,9 Racuchy z jabłkiem na kefirze 2 sztuki (1,3,7) Kompot owocowy 150 ml	Chleb pszenno-żytni, (35g), serek kanapkowy (15g), pomidor (50g). 1,7	Kcal: 946 kcl B: 35g T: 27 g W: 152g
WT	Kawa zbożowa na mleku 100 ml (7) Chleb pszenno-żytni (70g) , masło (5g), wędlina drobiowa (30g), pomidor (50g), (1,6,7,9,10) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa ogórkowa z ryżem na wywarze mięso-warzywnym zabieleną mlekiem (250 ml) 7, 9 Gulasz na mięsie wieprzowym (80g) z kaszą bulgur (25g), surówka z ogórkiem (100g) 1,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), maślanka (100g) (7)	Kcal: 797 kcl B: 42g T: 21 g W: 116g
ŚR	Chleb orkiszowy (70g), masło (5g), pasta twarogowa z makrelą (50g), pomidor (50g) 1,4,7 Herbata owocowa 150 ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami zabieleną mlekiem 250ml (1,7,9) Pomidorowe risotto (50g) z mięsem mielonym z kurczaka (75g) z serem (7,9) Kompot wieloowocowy 150 ml	Mus owocowy (100g), Jogurt naturalny (120g) 7	Kcal: 857 kcal B: 51g T : 26g W: 105g
CZW	Chleb pszenno-żytni (70g), masło (5g), wędlina drobiowa (30g), pomidor (50g), ogórek kiszony (1,6,7) Herbata roiboos 150 ml	Rosół z makaronem 250 g (1,3,7) Kotlet schabowy (100g), puree ziemniaczane z dodatkiem mleka (100g), surówka coleslaw (100g) (1,3,7,9) Kompot wieloowocowy 150 ml	Jogurt owocowy bez cukru (100g), pałeczki kukurydziane (30g) 7	Kcal: 960 kcal B: 54g T : 36g W: 107g
PT	Kakao na mleku 150 ml (7) Chleb pszenno-żytni (70g) masło (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g 1,7	Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną mlekiem (250g) 1,7,9 Gołąbki z mięsem drobiowym i ryżem w sosie pomidorowym (300g) 1,7,9 Kompot owocowy 150 ml	Serek homogenizowany 150g , Marchewki 100g (7)	Kcal: 899 kcal B: 32g T : 23g W: 145g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.



JADŁOSPIS

12.01- 16.01. 2026 r.

Dieta eliminacyjna

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Bułka bezglutenowa(70g), margaryna (5g), ser żółty roślinny (30g), ogórek 50g, Owoc 150g Herbata z cytryną 150 ml	Krem pomidorowy z soczewicą z makaronem bezglutenowym. (3,9) Racuchy bezglutenowe z jabłkiem na mleku roślinnym 2 sztuki (3) Kompot owocowy 150 ml	Chleb bezglutenowy(35g), serek kanapkowy roślinny (15g), pomidor (50g).	Kcal: 946 kcl B: 35g T: 27 g W: 152g
WT	Kakao na mleku roślinnym (100 ml) Chleb bezglutenowy (70g) , margaryna (5g), wędlina drobiowa (30g), pomidor (50g),(6,9,10) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa ogórkowa z ryżem na wywarze mięso-warzywnym (250 ml) 9 Gulasz na mięsie drobiowym z kaszą jaglaną, surówka z ogórkiem (200g) 9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), jogurt roślinny (100g)	Kcal: 797 kcl B: 42g T: 21 g W: 116g
ŚR	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna(5g), pasta z twarogiem roślinnym i makrelą(50g), pomidor (50g) 4 Herbata owocowa 150 ml	Krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami bez zabielenia 250ml (9) Pomidorowe risotto (150g)z mięsem mielonym z kurczaka (75g) z serem roślinnym (9) Kompot wieloowocowy 150 ml	Mus owocowy (100g), Jogurt naturalny roślinny (120g)	Kcal: 857 kcal B: 51g T : 26g W: 105g
CZW	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna (5g), wędlina (30g), pomidor (50g), ogórek kiszony (6) Herbata roiboos 150 ml	Rosół z makaronem bezglutenowym 250 g (1,3,7) Kotlet schabowy (100g), puree ziemniaczane bez mleka(100g), surówka coleslaw (100g) (3,9) Kompot wieloowocowy 150 ml	Jogurt roślinny owocowy bez cukru (100g)	Kcal: 960 kcal B: 54g T : 36g W: 107g
PT	Kakao na mleku roślinnym 150 ml Chleb bezglutenowy (70g)margaryna (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami bez zabielenia mlekiem (250g) 9 Gołąbki z mięsem drobiowym i ryżem w sosie pomidorowym (300g) 9 Kompot owocowy 150 ml	Serek roślinny 150g , Marchewki 100g	Kcal: 868 kcal B: 38g T : 21g W: 133g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

JADŁOSPIS

19.01- 23.01. 2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Pieczywo pszenno-żytnie (70g), masło (5g), wędlina drobiowa (30g), ogórek kiszony 50g, Owoc 150g (1,7) Herbata z cytryną 150 ml	Krupnik z dodatkiem mięsa drobiowego z kaszą jęczmienną (250 ml) 1,9 Makaron z serem i polewą owocową (200g) 1,3,7 Kompot owocowy 150 ml	Mus owocowy (100g), kefir (100g) 7	Kcal: 909 kcal B: 41g T: 18 g W: 146g
WT	Kawa zbożowa na mleku 100 ml (7) Chleb pszenno-żytni (70g) , masło (5g), pasta jajeczna z serkiem (50g), pomidor (50g), ogórek kiszony (30g)(1,3,7) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami (250 ml) 9 Spaghetti (50g) z sosem pomidorowym i mięsem wieprzowym (80g) 1,3,7 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), pałki kukurydziane(30) (7)	Kcal: 971 kcal B: 44g T: 28g W: 139g
ŚR	Chleb orkiszowy (70g), masło (5g), ser żółty, pomidor (50g), sałata (5g) 1,7 Herbata owocowa 150 ml	Zupa z pomidorowa z ryżem zabieleną mlekiem (250 ml) 7,9 Podudzie z kurczaka(80g), ziemniaki puree z dodatkiem mleka (80g), bukiet warzyw gotowanych (100g) Kompot wieloowocowy 150 ml	Ciasto z burakiem (1,3,7)	Kcal: 852kcal B: 45g T : 33g W: 105g
CZW	Chleb pszenno-żytni (70g), masło (5g), jajo gotowane (25g), pomidor (50g), ogórek kiszony (1,3,7) Herbata roiboos 150 ml	Rosół z makaronem (250 ml) 1,3,9 Danie z mięsa drobiowego (75g)z warzywami po meksykańsku (150g), ryż (25g) 1,7,9 Kompot owocowy 150 ml	Serek homogenizowany (150g), Owoc (100g) 7	Kcal: 963 kcal B: 30g T : 29g W: 131g
PT	Kakao na mleku 150 ml (7) Rogal drożdżowy (70g)masło (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g 1,7	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną mlekiem (250 ml) 1,3,7 Paluszki rybne (80g), ziemniaki gotowane (75g), surówka z buraczków (100g) 1,3,4,7 Kompot owocowy 150 ml	Jogurt naturalny (150g) Talerz warzyw 100g (7)	Kcal: 862 kcal B: 30g T : 29g W: 132g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016,poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

JADŁOSPIS

19.01- 23.01. 2026 r. dieta eliminacyjna

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Pieczyno bezglutenowe (70g), margaryna (5g), wędlina drobiowa (30g), ogórek kiszony 50g, Owoc 150g Herbata z cytryną 150 ml	Krupnik z dodatkiem mięsa drobiowego z kaszą jaglaną (250 ml) 9 Makaron bezglutenowy z serem roślinnym i polewą owocową (200g) 3 Kompot owocowy 150 ml	Mus owocowy (100g), jogurt naturalny roślinny (100g) 7	Kcal: 909 kcal B: 41g T: 18 g W: 146g
WT	Kakao na mleku roślinnym 150 ml Chleb bezglutenowy (70g) , margaryna (5g), pasta jajeczna z serkiem roślinnym (50g), pomidor (50g), ogórek kiszony (30g)(3) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami (250 ml) 9 Spaghetti bezglutenowe(50g) z sosem pomidorowym i mięsem drobiowym (80g) 3 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), pałki kukurydziane(30) (7)	Kcal: 971 kcal B: 44g T: 28g W: 139g
ŚR	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna (5g), ser żółty roślinny, pomidor (50g), sałata (5g) Herbata owocowa 150 ml	Zupa z pomidorowa z ryżem bez zabielenia mlekiem (250 ml) 9 Podudzie z kurczaka(80g), ziemniaki puree z bez dodatku mleka(80g), bukiet warzyw gotowanych (100g) Kompot wieloowocowy 150 ml	Ciastko owsiane bezglutenowe (30g, owoc 150g (3)	Kcal: 852kcal B: 45g T : 33g W: 105g
CZW	Chleb bezglutenowy(70g), margaryna (5g), jajo gotowane (25g), pomidor (50g), ogórek kiszony (3) Herbata roiboos 150 ml	Rosół z makaronem bezglutenowym (250 ml) 3,9 Danie z mięsa drobiowego (75g)z warzywami po meksykańsku (150g) z serem żółtym roślinnym , ryż (25g) 9 Kompot owocowy 150 ml	Serek homogenizowany roślinny (150g), Owoc (100g)	Kcal: 963 kcal B: 30g T : 29g W: 131g
PT	Kakao na mleku roślinnym 150 ml Bułka bezglutenowa (70g)margaryna (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g 1,7	Zupa jarzynowa z ziemniakami bez zabielenia mlekiem (250 ml) 1,3,7 Ryba pieczona bez panierki (80g), ziemniaki gotowane (75g), surówka z buraczków (100g) 3,4 Kompot owocowy 150 ml	Jogurt naturalny roślinny (150g) Talerz warzyw 100g	Kcal: 862 kcal B: 30g T : 29g W: 132g

Wykaz składników, które wchodzi w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

JADŁOSPIS

26.01- 30.01. 2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Pieczywo pszenno-żytnie (70g), masło (50g), wędliną drobiową (30g), pomidor (50g), Owoc 150g (1,7) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 250 ml (7,9) Naleśniki z twarogiem i musem owocowym 200g (1,3,7) Kompot owocowy 150 ml	Jogurt owocowy bez cukru (150g) 7	Kcal: 946 kcl B: 35g T: 27 g W: 152g
WT	Kawa zbożowa na mleku 100 ml (7) Bułka graham (70g) , masło (5g), domowy pasztet drobiowy (50g), pomidor (50g), ogórek kiszony (30g) (1,3,7) Herbata z cytryną 150 ml	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml) 9 Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem (750g) i szpinakiem w sosie śmietanowym (250g) 1,3,7,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), Maślanka (100) (7)	Kcal: 797 kcl B: 42g T: 21 g W: 116g
ŚR	Chleb orkiszowy (70g), masło (5g), pasta jajeczna z serkiem (50g) pomidor (50g), sałata (5g) 1,3,7 Herbata owocowa 150 ml	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml) 1,9 Kotleciki mielone z mięsa wieprzowego (80g), ziemniaki gotowane (75g), surówka z kapusty pekińskiej (100g) 1,3,7,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Ciasto szpinakowe (50g) jogurt naturalny (120g) 1,3,7	Kcal: 857 kcal B: 51g T : 26g W: 105g
CZW	Chleb pszenno-żytni (70g), masło (5g) ser żółty (30g), pomidor (50g), ogórek kiszony (1,3,7) Herbata roiboos 150 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym (250 ml) 1,3,7,9 Pieczone pulpety drobiowe (80g) z sosem koperkowym z kaszą bulgur (25g), surówka z buraczków (100g) 1,7,9 Kompot owocowy 150 ml	Jogurt z owocami bez cukru (150g) 7	Kcal: 960 kcal B: 54g T : 36g W: 107g
PT	Płatki owsiane na mleku 150 ml (7) Weka(70g)masło (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g 1,7 Herbata owocowa 150 ml	Zupa grochowa z ziemniakami (250 g) 9 Pierogi ruskie 5 sztuk(1,3,7) Kompot owocowy 150 ml	Obwarzanek z makiem (100g), talerz warzyw (100g) (1,3,7)	Kcal: 868 kcal B: 38g T : 21g W: 133g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

JADŁOSPIS

26.01- 30.01. 2026 r. dieta eliminacyjna

	ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEKĄSKA	WARTOŚCI ODŻYWCZE
PON	Pieczyno bezglutenowe (70g), margaryna (50g), wędliną drobiową (30g), pomidor (50g), Owoc 150g Herbata z cytryną 150 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami bez zabielenia 250 ml (9) Naleśniki bezglutenowe z twarogiem roślinnym i musem owocowym 200g (3) Kompot owocowy 150 ml	Jogurt roślinny owocowy bez cukru (150g)	Kcal: 946 kcl B: 35g T: 27 g W: 152g
WT	Kakao na mleku roślinnym 150ml Bułka bezglutenowa (70g) , margaryna (5g), domowy pasztet drobiowy bez glutenu i bez bmk(50g), pomidor (50g), ogórek kiszony (30g) 3 Herbata z cytryną 150 ml	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml) 9 Makaron bezglutenowym z kurczakiem (750g) i szpinakiem w sosie na śmietanie roślinnej (250g) 3,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Owoc (120g), serek homogenizowany roślinny (100)	Kcal: 797 kcl B: 42g T: 21 g W: 116g
ŚR	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna (5g), pasta jajeczna z serkiem roślinnym (50g) pomidor (50g), sałata (5g) 3 Herbata owocowa 150 ml	Krupnik z kaszą jaglaną (250 ml) 1,9 Kotleciki mielone z mięsa drobiowego (80g), ziemniaki gotowane (75g), surówka z kapusty pekińskiej (100g) 3,9 Kompot wieloowocowy 150 ml	Ciasto owocowe bezglutenowe (50g) jogurt naturalny roślinny (120g) 3	Kcal: 857 kcl B: 51g T: 26g W: 105g
CZW	Chleb bezglutenowy (70g), margaryna(5g) ser żółty roślinny (30g), pomidor (50g), ogórek kiszony (3) Herbata roiboos 150 ml	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym bez zabielenia (250 ml) 3,9 Pieczone pulpety drobiowe (80g) z sosem koperkowym z ryżem (25g), surówka z buraczków (100g) 9 Kompot owocowy 150 ml	Jogurt roślinny z owocami bez cukru (150g)	Kcal: 960 kcl B: 54g T: 36g W: 107g
PT	Płatki owsiane na mleku roślinnym 150 ml Chleb bezglutenowy(70g) margaryna (5g), dżem 100% (30g), Owoc 150 g Herbata owocowa 150 ml	Zupa grochowa z ziemniakami (250 g) 9 Pierogi wegańskie bezglutenowe 5 sztuk Kompot owocowy 150 ml	Słodka bułka bezglutenowa (100g), talerz warzyw (100g)	Kcal: 868 kcl B: 38g T: 21g W: 133g

Wykaz składników, które wchodzą w skład posiłków są do wglądu w sekretariacie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. (Dz.U.z2016.poz.1154)

Alergeny w potrawach 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN 2. SKORUPIAKI 3. JAJKA 4. RYBY 5. ORZESZKI ZIEMNE 6. SOJA 7.MLEKO I PRODUKTY MLECZNE 8. ORZECHY 9. SELER 10. GORCZYCA 11. SEZAM 12. DWUTLENEK SIARKI 13. ŁUBIN 14. MIĘCZAKI.

Telefon zamówienia: 122581242 Firma "Jacek" Spółka Jawna

Jadłospis zatwierdziła: dietetyk kliniczny mgr Simona Kus

Firma cateringowa "Jacek" Spółka Jawna zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.