

PONIEDZIAŁEK 04/05/2026	ZUPA	KAPUŚNIAK MAZURSKI (9,10) NA WYWARZE MIĘSNO - WARZYWNYM
	II DANIE	MAKARON Z TWAROGIEM I OKRASĄ (1,3,7) KOMPOT
WTOREK 05/05/2026	ZUPA	KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)
	II DANIE	ĆWIARTKA Z KURCZAKA PIECZONA ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: SELER Z RODZYNKAMI, MAJONEZ (3,10)
		KOMPOT
ŚRODA 06/05/2026	ZUPA	KRUPNIK NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z KASZĄ JĘCZMIENNA (1,9,10)
	II DANIE	GOŁĄBKI ZAWIJANE Z RYŻEM I MIĘSEM WP. W SOSIE POMIDOROWYM (1,3,7,9) ZIEMNIAKI Z WODY
		KOMPOT
CZWARTEK 07/05/2026	ZUPA	Z FASOLKI SZPARAGOWEJ NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	PIERŚ Z KURCZAKA POD WARZYWNĄ PIERZYNKĄ (7,9,10) RYŻ BIAŁY
		SURÓWKA: KAPUSTA PEKIŃSKA, KOPEREK, SOS OGRODOWY (9)
		KOMPOT
PIĄTEK 08/05/2026	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z CEBULĄ PRAŻONĄ I GROSZKIEM ZIELONYM Z ŁAZANKAMI (1,3,7,9)
	II DANIE	JAJKO SADZONE (3) ZIEMNIAKI Z WODY
		SAŁATA ZE SZCZYPIOREM I ŚMIETANĄ (7)
		KOMPOT

**JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE * _Produkt zawierający alergeny
(SĄ ZAZNACZONE POGRUBIONĄ CZCIONKĄ)**

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy

pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).

9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

12. Dwutlenek siarki.

13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).

14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

2.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwas cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.