

PONIEDZIAŁEK 08/06/2026	ZUPA	KAPUŚNIAK MAZURSKI NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z KONCENTRATEM POMIDOROWYM (9,10)
	II DANIE	GULASZ WIEPRZOWY Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ (1,7,9)
		SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA, MARCHEW , CEBULA, MUSZTARDA, OLEJ (9,10)
		KOMPOT
WTOREK 09/06/2026	ZUPA	POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (1,3,7,9)
	II DANIE	KOTLET MIELONY (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SAŁATKA Z POMIDORÓW, SZCZYPIOREK, OLEJ
KOMPOT		
ŚRODA 10/06/2026	ZUPA	KOPERKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z RYŻEM (7,9)
	II DANIE	PIERŚ PAROWANA W SOSIE ŚMIETANOWYM (1,3,7,9)
		KASZA GRYCZANA
		SURÓWKA: SAŁATA ZE SZCZYPIOREM, SOS VINEGRE (9,10)
KOMPOT		
CZWARTEK 11/04/2026	ZUPA	MEKSYKAŃSKA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z MIĘSEM WP. I FASOLĄ CZERWONĄ (9,10)
	II DANIE	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM, JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (1,3,7)
		KOMPOT
PIĄTEK 12/06/2026	ZUPA	KALAFIOROWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	RYBA Z PIECA (1,3,4,7)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SURÓWKA: KAPUSTA KWASZONA, JABŁKO, POMIDOR, CEBULA CZERWONA, MARCHEW, OLEJ (9,10)
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, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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