

PONIEDZIAŁEK 06/07/2026	ZUPA	KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z POMIDORAMI, KOPEREK I CEBULKĄ PRAŻONĄ (9,10)
	II DANIE	GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (1,9)
		KASZA GRYCZANA
		SURÓWKA: KAPUSTA PEKIŃSKA, OGÓREK ŚWIEŻY, KOPEREK, OLEJ
	KOMPOT	
WTOREK 07/07/2026	ZUPA	Z FASOLKI SZPARAGOWEJ NA WYWARZE DROBIOWO -WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)
	II DANIE	KOTLET MIELONY Z SZYNKI (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SURÓWKA: COLESŁAW (KAPUSTA BIAŁA, MARCHEW, KUKURYDZA, MAJONEZ (3,10)
	KOMPOT	
ŚRODA 08/07/2026	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z ŁAZANKAMI I GROSZKIEM ZIELONYM (1,3,7,9)
	II DANIE	SOS MYŚLIWSKI Z KIEŁBASĄ, OGÓRKIEM KISZONYM, CEBULA, (1,9,10)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
	KOMPOT	
CZWARTEK 09/07/2026	ZUPA	ROSÓŁ NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	PIERŚ Z KURCZAKA W SEZAMIE (1,3,6,7,9)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		MIZERIA ZE SZCZYPIOREM Z SOSEM VINEGRET (9)
	KOMPOT	
PIĄTEK 10/07/2026	ZUPA	GROCHOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z CEBULKĄ PRAŻONĄ (9,10)
	II DANIE	MAKARON Z TWAROGIEM I OKRASĄ (1,3,7)
		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, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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