

PONIEDZIAŁEK 10/08/2026	ZUPA	GULASZOWA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ (3,9,10)
	II DANIE	RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (7)
		KOMPOT
WTOREK 11/08/2026	ZUPA	ZIEMNIACZANA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z NATKĄ PIETRUSZKI (9)
	II DANIE	PIECZEŃ RZYMSKA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO W SOSIE WŁASNYM (1,3,7,9)
		KASZA JĘCZMIENNA (1)
		SURÓWKA: SAŁATKA Z POMIDRÓW I SZCZYPIORKU, SOS VINEGRET (9)
		KOMPOT
ŚRODA 12/08/2026	ZUPA	ZACIERKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM ZPRAŻONĄ CEBULKĄ (1,3,7,9)
	II DANIE	ĆWIARTKA PIECZONA Z KURCZAKA
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SAŁATA LODOWA ZE SZCZYPIOREM I ŚMIETANĄ (7)
		KOMPOT
CZWARTEK 13/08/2026	ZUPA	BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM ZABIELANY (7,9)
	II DANIE	PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ (1,3,7,9)
		SURÓWKA: KOLOROWA (KAPUSTA PEKIŃSKA, OGOREK ŚWIEŻY, PAPRYKA, OLEJ, SOS SAŁATKOWY (9,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 14/08/2026	ZUPA	Z SOCZEWICY NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (9)
	II DANIE	PULPETY RYBNE W SOSIE ŚMIETANOWO -KOPERKOWYM (3,4,7,9)
		ZIEMNIAKI MŁODE
		SURÓWKA: KAPUSTA KISZONA, MARCHEW, JABŁKO CEBULA, 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, kwas cytrynowy, cukier waniliowy.

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