

PONIEDZIAŁEK 11/05/2026	ZUPA	OGÓRKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZWNYM (7,9,10)
	II DANIE	SPAGHETTI BOLOGNESE (1,3,7,9) Z MIĘSEM MIELONYM WP. KOMPOT
WTOREK 12/05/2026	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z ŁAZANKAMI I GROSZKIEM ZIELONYM (1,3,7,9)
	II DANIE	KOTLET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		MIZERIA ZE SZCZYPIORKIEM (7) KOMPOT
ŚRODA 13/05/2026	ZUPA	BARSZCZ CZERWONY UKRAIŃSKI NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	FORSZMAK Z SZYNKĄ WP. I WARZYWAMI + BUŁKA (1,3,7,9) KOMPOT
CZWARTEK 14/05/2026	ZUPA	GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z BOCZKIEM I KIEŁBASĄ (1,3,6,7,9,10)
	II DANIE	KLUSKI ŚLĄSKIE Z OKRASĄ
		SURÓWKA: KOLOROWA (KAPUSTA PEKIŃSKA, POMIDOR, PAPRYKA, OGÓREK ŚWIEŻY, KUKURYDZA, OLEJ) KOMPOT
PIĄTEK 15/05/2026	ZUPA	KAPITAŃSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (4,9)
	II DANIE	KOTLET SOJOWY (1,3,6,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: KOŚCIERSKA (KAPUSTA KISZONA, MARCHEW, JABŁKO, POMIDOR, CEBULA, NATKA PIETRUSZKI, CZOSNEK, OLEJ) 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 gorczycy.