

PONIEDZIAŁEK 17/08/2026	ZUPA	SZPINAKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z JAJKIEM (3,7,9)
	II DANIE	ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z PIECZARKAMI, PAPRYKĄ, GROSZEK, MARCHEW, POR, KIEŁBASA (1,3,7,9)
		KOMPOT
WTOREK 18/08/2026	ZUPA	KRUPNIK NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ (1,9)
	II DANIE	KOTLET POŻARSKI Z MIĘSA INDYCZEGO (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SUROWKA: KAPUSTA BIAŁA, MARCHEW, CEBULA, MUSZTARDA, OLEJ (3,9,10)
		KOMPOT
ŚRODA 19/08/2026	ZUPA	GULASZOWA NA WYWARZE MIĘSNO -WARZYWNYM Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ (9,10)
	II DANIE	SOS WARZYWNY (1,7,9,10)
		KASZA JĘCZMIENNA (1)
		KOMPOT
CZWARTEK 20/08/2026	ZUPA	WIEJSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z BOCZKIEM I KIEŁBASĄ (1,3,7,9)
	II DANIE	KOPYTKA Z OKRASĄ (1,3,7,9)
		SURÓWKA: KAPUSTA CZERWONA, CEBULA, JABŁKO, MAJONEZ (3,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 21/08/2026	ZUPA	ZUPA Z FASOLI SZPARAGOWEJ NA WYWARZE DROBIOWO _ WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU
	II DANIE	LECZO Z KIEŁBASĄ + BUŁKA (1,3,7,9)-)
		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 gorczycy.