

PONIEDZIAŁEK 18/05/2026	ZUPA	Z SOCZEWICY NA WYWARZE DROBIOWO – WARZWNYM (9)
	II DANIE	GULASZ WP. Z SZYNKI
		KASZA JĘCZMIENNA (1)
		SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA, OGÓREK ŚWIEŻY, KOPEREK, SOS OGRODOWY, OLEJ
	KOMPOT	
WTOREK 19/05/2026	ZUPA	BROKUŁOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)
	II DANIE	BIGOS Z MŁODEJ KAPUSTY Z KOPERKIEM (1,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
	KOMPOT	
ŚRODA 20/05/2026	ZUPA	POMIDOROWA NA WYWARZE NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	KOTLET MIELONY Z MIĘSA WP. (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SAŁATA LODOWA ZE ŚMIETANĄ I SZCZYPIOREM (7)
	KOMPOT	
CZWARTEK 21/05/2026	ZUPA	MEXYKAŃSKA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z MIĘSEM MIELONYM WP. FASOLĄ CZERWONĄ (9)
	II DANIE	KOPYTKA Z SOSEM PIECZARKOWYM (1,3,7,5)
		SURÓWKA; OGÓREK KISZONY, MARCHEW, NATKA PIETRUSZKI, CEBULA CZERWONA, OLEJ (9,10)
KOMPOT		
PIĄTEK 22/05/2026	ZUPA	KOPERKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)
	II DANIE	WATRÓBKA SMAŻONA Z CEBULĄ (1,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: KAPUSTA CZERWONA, MARCHEW, NATKA PIERTUSZKI, KOPEREK, MUSZTARDA, MAJONEZ, CZOSNEK (3,10)
	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 gorczycy.