

PONIEDZIAŁEK 29/06/2026	ZUPA	MEKSYKAŃSKA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM Z FASOLĄ CZERWONĄ I MIĘSEM WIEPRZOWYM MIELONYM (9,10)
	II DANIE	RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (7)
		KOMPOT
WTOREK 30/06/2026	ZUPA	POMIDOROWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7,9,10)
	II DANIE	KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY (1,3,7)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SAŁATA ZE SZCZYPIOREM I ŚMIETANĄ (7)
KOMPOT		
ŚRODA 01/07/2026	ZUPA	Z SOCZEWICY NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (9)
	II DANIE	PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ (1,3,7,9)
		SURÓWKA: KOLOROWA (KAPUSTA PEKIŃSKA, PAPRYKA, POMIDOR, OGÓREK, ŚWIEŻY, OLEJ )
KOMPOT		
CZWARTEK 02/07/2026	ZUPA	KRUPNIK JĘCZMIENNY NA WYWARZE DROBIOWO -WARZYWNYM (1,9)
	II DANIE	PIERŚ Z KURCZAKA POD PIERZYNKĄ Z WARZYWAMI (3,7,9,10)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SURÓWKA: KAPUSTA MŁODA, MARCHEW, SZCZYPIOR, OLEJ
KOMPOT		
PIĄTEK 03/07/2026	ZUPA	ZACIERKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (1,3,7,9)
	II DANIE	RYBA PIECZONA (1,3,4,7,9)
		ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM
		SURÓWKA: KAPUSTA CZERWONA, MARCHEW, NATKA PIETRUSZKI, KOPER, MUSZTARDA, MAJONEZ, OCET JABŁKOWY, CZOSNEK (3,7,9,10)
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, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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