

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK 23.06.2025 r.

I DANIE: (1,7,9)

- Zupa gulaszowa z makaronem na wywarze warzywnym ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (1,3,7)

- Ziemniaki.
 - Jajko sadzone.
 - Fasolka szparagowa polana masłem z bułką tartą.
 - Wafel ryżowy z polewą malinową.
 - Kompot z czarnej porzeczki.
-

WTOREK 24.06.2025 r.

I DANIE: (1,7,9)

- Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z kurczaka i jarzyn ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (7)

- Risotto z kurczakiem i warzywami.
 - Kompot truskawkowo-porzeczkowy.
-

ŚRODA 25.06.2025 r.

I DANIE: (1,3,7,9)

- Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym na wywarze z kurczaka ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (1,3,7)

- Ziemniaki.
 - Pulpet w sosie koperkowym.
 - Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka.
 - Kompot malinowo-agrestowy.
-

CZWARTEK 26.06.2025 r.

I DANIE: (7,9)

- Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z kurczaka i jarzyn ze śmietaną, koperkiem.

II DANIE: (1,7)

- Zapiekanka makaronowa z kielbasą, cebulą, papryką, serem żółtym.
 - Kompot wieloowocowy.
-

OZNACZENIE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy używane

do przygotowywania posiłków oraz pieczywo, gotowe produkty z mięsa,

sery żółte, jogurty, desery mleczne, wyroby cukiernicze i owoce suszone

mogą zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, orzechów, soi,

mleka, selera, gorczycy i sezamu.