

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
02.06.2025 Poniedziałek	Kasza manna na mleku/ 7/ z suszoną żurawiną 200ml, chleb słonecznikowy/ 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, pasta majonezowa (kiełbasa krakowska sucha, majonez/ 3/ /jaja/ 3/ ,ser żółty/ 7/ 40g-wyrób własny, ogórek kiszony 15g,papryka czerwona 20g, pestki dyni, herbata z cytryną/1/200ml	Żurek na naturalnym zakwasie z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki/ masło /zabielany śmietaną / 7/ 250ml, sałatka owocowa z marchwi ,banana, arbuza, truskawki, borówki 150g-wyrób własny ,pieczywo chrupkie 1 szt, napój z dzikiej róży 200ml,burak gotowany do gryzienia	Siekana pierś z kurczaka / 3,7/ z warzywami/papryka kolor, kukurydza, zielona natka pietruszki/70g,ryż paraboliczny 100g,surówka z ogórka kiszzonego, marchwi, jabłka z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek 60g,kompot wieloowocowy 200ml
03.06.2025 Wtorek	Chleb pszenno-żytni/ 1/ z masłem/ 7/ twarożek/ 7/ z soczewicą czerwoną i cebulką 40g-wyrób własny, ogórek zielony 15g,rzodkiewka 20g,szczypiorek 5g,kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml,morela suszona 1 szt	Rosół z zacierką/ 1,3/ na wywarze mięsno-warzywnym z dodatkiem natki pietruszki/ masło /250ml, pieczone jabłko z dodatkiem miodu i cynamonu 1 szt, ,chrupki kukurydziane/mąka kukurydziana),kalarepka do gryzienia	Łosoś/ 4/ z brokułem, cukinią kukurydzą w kremowym sosie koperkowym z mascarpone/ 7/ 100g, ziemniaki z koperkiem / 1/ 100g, marchew baby na parze 60g, napój rumiankowo-miętowy 200ml, <u>owoc-truskawka</u>
04.06.2025 Środa	Chleb razowy / 1/ z masłem/ 7/ ,pasta jajeczna/ 3/ z awokado z prażonymi ziarnami dyni 40g-wyrób własny ,papryka czerwona 20g pomidor 20g,roszponka 5g,napar z meliski 200ml, jabłuszka suszone	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw / 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki zabielany śmietaną/ 7/ 250ml ,połówka bułeczki maślanej/ 1,3,7/ z masłem / 7/ i miodem, napój owsiany 200ml, <u>owoc - borówka</u>	Duszone polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/ 1/ 60g-wyrób własny, kasza gryczana 100g,surówka z z młodej kapustki, marchwi z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek 60g,słupki marchwi do gryzienia, sok jabłkowo-gruszkowy 200ml,
05.06.2025 Czwartek	Chleb graham/ 1/ z masłem/ 7/ smalczyk czerwonej fasoli i suszonych pomidorów z dodatkiem prażonych ziaren słonecznika 40g-wyrób własny, ogórek zielony 15g,papryka czerwona 20g, herbata owocowa 200ml	Zupa krem z białych warzyw / 9/ 250ml z dodatkiem grzanek ziołowych / 1/ i zielonej pietruszki (masło7) kasza manna/ 7/ z wiórkami kokosowymi ,ananasem i musem brzoskwiniowym 150g-wyrób własny, połówki rzodkiewek do gryzienia	Kotlet drobiowy(filet z indyka)70g w panierce w płatkach kukurydzianych/ 1/ i bułce tartej/ 1/ ziemniaki z koperkiem 100g, mizeria z ogórków z delikatnym dipem koperkowo- jogurtowym/ 7/ , kompot z czerwonej porzeczki 200ml <u>owoc-arbuz</u>
06.06.2025 Piątek	Jaglanka /100%płatki jaglane/na mleku/ 7/ 200ml,chleb słonecznikowy / 1/ z masłem/ 7/ filet duszony 40g-wyrób własny ogórek kiszony 15g,rukola 5g,pomidor 20g, napój z lipy 200ml,śliwka suszona 1 szt	Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki/ masło7/ 250ml,bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ 10g,pasta z tuńczyka,/ 4/ awokado i jaj/ 3/ 40g-wyrób własny, mix papryk 20g, ogórek zielony 15g 5g,szczypiorek 5g, herbata miętowa 200ml, <u>owoc-banan</u>	Pampuchy / 1,3,7/ 2 szt z polewą jagodową na jogurcie naturalnym /mleko/ 7/ 50ml-wyrób własny lemoniada cytrynowa 200ml, kalarepka do gryzienia

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).Lista alergenów wytluszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**