

| DATA                       | ŚNIADANIE                                                                                                                                                                                                                         | ZUPA +PODWIECZOREK                                                                                                                                                                                                                                                                                 | DRUGIE DANIE                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30.06.2025<br>Poniedziałek | Jaglanka na mleku /7/, chleb orkiszowy/1/50g z masłem/7/10g,ser żółty/7/ 20g,papryka czerwona 20g,sałata lodowa 5g , ogórek kiszony20g, herbata owocowa 200ml, morelka suszona 1 szt                                              | Żurek na naturalnym zakwasie z ziemniakami na wywarze z warzyw/9 / z dodatkiem natki pietruszki (masło)/7/250ml , pudding na jogurcie naturalnym z wiórkami kokosowymi i nasionami chia z musem jagodowym i borówką 150ml-wyrób własny, , słupki marchwi do gryzienia                              | Pulpeciki drobiowe/1/70g z warzywami w sosie pieczeniowym- wyrób własny/1,7/,kasza gryczana 100g, buraczki na ciepło 60g,kompot wieloowocowy 200ml, <u>owoc-truskawka</u>                                                           |
| 01.07.2025<br>Wtorek       | Chleb słonecznikowy /1/50g z masłem/7/10g, kiełbaski z szynki na ciepło 2 szt z ketchupem /6/15g, roszponka 5g,pomidorek 20g,papryka 20g, kawa inka zbożowa/1/ 200ml                                                              | Ryżanka na wywarze mięsno-warzywnym z dodatkiem natki pietruszki (masło)/7/)250ml, kisiel truskawkowy 150ml-wyrób własny, połówka palucha maślanego/1,3,7/ kalarepka do gryzienia                                                                                                                  | Ryba opiekana /1,3,4,7/70g,ziemniaki z koperkiem 100g, ,surówka z kapusty kiszonej, marchwi i jabłka z dodatkiem oliwy z oliwek, napój miętowo-ziołowy 200ml, <u>owoc-arbuz</u>                                                     |
| 02.07.2025<br>Środa        | Bułka kajzerka /1/50g z masłem/7/10g połówka jajka na twardo/3/ z dipem jogurtowo-majonezowym/3,7,10/, ser feta/7/ rzodkiewka20g, ogórek zielony 15g,sałata lodowa 5g, herbata owocowa 200ml                                      | Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw/9/ zabieleny śmietaną /7/ dodatkiem zielonej pietruszki (masło7/250ml,chleb graham 50g/1/z masłem10g/7/ miodem, napój owsiany 200ml, kalafior gotowany                                                                                          | Makaron spaghetti /1/z mięsem mielonym(szynka wieprzowa) i soczewicą czerwoną w sosie bolońskim/1/-wyrób własny posypyany wiórkami sera żółtego/7/100g/100g,słupki ogórka kiszzonego 60g, napój rumiankowy 200ml, <u>owoc-melon</u> |
| 03.07.2025<br>Czwartek     | Chleb razowy /1/50g,nutella z awokado i banana z dodatkiem prażonych ziaren słonecznika 40g-wyrób własny, bawarka /mleko7/słupki papryki do gryzienia                                                                             | Krupnik z kaszą jęczmienną/1/na wywarze z warzyw/9/ z dodatkiem zielonej pietruszki, (masło)/7/ 250ml, kolorowe warzywa(marchew, brokuł, fasolka szparagowa) na parze z delikatnym dipem ziołowo-jogurtowym/7/ 60/40g,napar z melisy 200ml                                                         | Nugetsy z indyka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej/1/70g, ziemniaki z koperkiem 100g,sałata masłowa ze śmietaną /7/ 60g, napój malinowy 200ml, <u>owoc-morelka</u>                                     |
| 04.07.2025<br>Piątek       | Płatki owsiane na mleku/7/ z rodzynkami i suszoną żurawiną ,chleb graham/1/ 50g z masłem /7/150g , filet z indyka duszony 40g - wyrób własny, sałata 5g, pomidor 20g rzodkiewka 20g,herbata z cytryną 200ml, śliwka suszona 1 szt | Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/seler9/ z dodatkiem natki/masło7/250ml, bułka weka /1/z masłem/7/10g ,pasta z makreli wędzonej/4/ z dodatkiem szczypiorku i kukurydzy 40g-wyrób własny, papryka czerwona 20g, kiełki 5g,napój rumiankowy z miodem 200ml, <u>owoc-truskawka, borówka</u> | Ryż zapiekany z jabłkami z dodatkiem cynamonu 220g,polewa waniliowa na bazie jogurtu naturalnego/7/50ml-wyrób własny, sok jabłkowo-porzeczkowy 200ml,burak gotowany 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.**