

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
01.06.2026 Poniedziałek	Płatki owsiane na mleku/ 1,7 / z suszoną żurawiną, chleb słonecznikowy z masłem/ 1,7 /, kiełbasa krakowska sucha, ser żółty/ 7 /, sałata lodowa, papryka czerwona, rzodkiew biała, herbata owocowa	Zupa krem z białych warzyw z pestkami dyni z dodatkiem natki pietruszki zabieleną śmietaną/ 7 /, pieczone jabłko z dodatkiem miodu i cynamonu 1 szt, słupki kalarepki do gryzienia	Filet z indyka z ryżem brązowym po meksykańsku (fasola czerwona, kukurydza, papryka, cebulka), kompot z rabarbaru, owoc-arbuz
02.06.2026 Wtorek	Chleb graham z masłem/ 1,7 /, pasta jajeczna/ 3 / z awokado z dodatkiem prażonych pestek dyni, pomidorek koktajlowy, ogórek zielony, oliwki, kawa zbożowa z mlekiem/ 1,7 /	Rosół z zacierką/ 3 / na wywarze mięsno-warzywnym/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki, serek waniliowy/ 7 / z borówkami i musem jagodowym posypyany płatkami migdałowymi, burak gotowany do gryzienia	Kotleciki z soczewicy czerwonej z warzywami (por, marchew, natka pietruszki) z dipem czosnkowym/ 7 / ziemniaki z koperkiem, surówka z cukini, marchwi z dodatkiem zieleniny, soku z cytryny i oliwy z oliwek, surówka z marchwi z chrzanem/ 7 / napar z lipy, owoc-melon
03.06.2026 Środa	Musli na mleku/ 7 /-wyrób własny, chleb wieloziarnisty z masłem/ 1,7 /, smalczyk z białej fasoli z dodatkiem majeranku i zielonej natki pietruszki-wyrób własny, rzodkiewka, ogórek zielony, rukola, napar z melisy	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki zabieleną śmietaną/ 7 /, smothę ze szpinakiem, bananem, kiwi z dodatkiem nasion chia-wyrób własny, biszkopty/ 1,3 /, słupki marchwi do gryzienia	Miruna w cieście naleśnikowym/ 1,3,4 / kasza bulgur/ 1 /, surówka z czerwonej kapusty, marchwi, jabłka z dodatkiem oliwy z oliwek i natki pietruszki, mix warzyw na parze okraszany masełkiem/ 7 / napój rumiankowy owoc-gruszka
04.06.2026 Czwartek		Boże ciało	
05.06.2026	Chleb wieloziarnisty z masłem/ 1,7 /, ser biały twarogowy/ 7 /z rzodkiewką i szczypiorkiem -wyrób własny, pomidorek koktajlowy słupki papryki czerwonej, bawarka/ 7 /	Zupa jarzynowa z brukselką i ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 /z dodatkiem natki pietruszki, kisiel truskawkowy -wyrób własny, wafel ryżowy, kalarepka do gryzienia	Makaron pełnoziarnisty/ 1 / ze szpinakiem z dodatkiem sera feta/ 7 / i piersią z kurczaka marchew baby na parze okraszana masełkiem i bułką tarta/ 1,7 / napój malinowy, owoc-jabłko

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.**