




| | PONIEDZIAŁEK 17.06 | WTOREK 18.06 | ŚRODA 19.06 | CZWARTEK 20.06 | PIĄTEK 21.06 |
|---|--|---|--|---|---|
| Z U P A | Zupa z fasolki szparagowej (seler), wywar warzywny 300ml | Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (seler/jaja/mleko) 300ml | Barszcz czerwony z ziemniakami (seler/mleko) 300ml | Pieczarkowa z makaronem (seler/pszenica) 300ml | |
| I I D A N I E | Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą (pszenica) Mix sałat zielonych w ziołowym sosie 250g/50g Herbata miętowa | Gyros drobiowy z sosem czosnkowym (mleko) Ziemniaczki pieczone z ziołami Surówka z ogórków kiszonych i czerwonej cebulki Cukinia na parze 90g/200g/50g/40g Kartka | Kopytka w sosie pieczeniowym (pszenica/jaja) Surówka z kapusty kiszonej i marchewki Brokuły na parze 250g/50g/40g Kompot owocowy | Kotlet schabowy w panierce (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Sałata zielona z rzodkiewką (mleko) Buraczki zasmażane (pszenica) 90g/200g/50g/40g Woda z miętą i cytryną |  |
| D E S E R | Chałka z miodem i masłem (mleko/pszenica) 25g/10g/5g | Koktajl z truskawek (mleko) ,chrupki 150g/1szt. | Kisiel owocowy 150g | Rogal maślany z dżemem 1/2szt. (mleko/pszenica) 1/2 szt. | |
| | PONIEDZIAŁEK 24.06 | WTOREK 25.06 | ŚRODA 26.06 | CZWARTEK 27.06 | PIĄTEK 28.06 |
| Z U P A I I D A N I E | | | | | |
| D E S E R | | | | | |
| <p>Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów</p> | | | | | <p>Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska</p> |