

Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN	
ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)	
Poniedziałek 08.06.2026	<p>Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem</p> <p>II Danie: Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Maślanka truskawkowa 150ml (<b>zawiera mleko</b>)</p>
Wtorek 09.06.2026	<p>Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% (<b>zawiera mleko</b>)</p> <p>II Danie: Bezglutenowe pulpety z mięsa drobiowego w sosie brokułowo serowym 80/50g (<b>zawiera mleko</b>), puree ziemniaczane 150g, surówka Coleslaw 50g (<b>zawiera jaja, gorczyca</b>), fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Środa 10.06.2026	<p>Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem</p> <p>II Danie: A'la carbonara z makaronem bezglutenowym, sosem beszamelowym z szynką i natką pietruszki 270g (<b>zawiera mleko</b>), mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Czwartek 11.06.2026	<p>Zupa: Zupa krupnik z kaszą kukurydzianą i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 80g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i cebulki 50g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (oliwa z oliwek) 50g Woda z cytryną 200ml</p> <p>Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt</p>
Piątek 12.06.2026	<p>Zupa: Zupa krem z ciecierzycy z bezglutenowymi grzankami</p> <p>II Danie: Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (<b>zawiera mleko</b>) 150/120g, surówka z marchewki i selera 100g (<b>zawiera seler</b>) Lemoniada arbużowa - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków

Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN	
ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)	
Poniedziałek 15.06.2026	<p>Zupa: Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i koperkiem, zabelana śmietaną 18% <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>II Danie: A'la kaszotto (kasza gryczana) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiem, marchewką i natką pietruszki 150/120g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Bułeczka bezglutenowa z serkiem wiejskim 1 szt/30g <b>(zawiera mleko)</b></p>
Wtorek 16.06.2026	<p>Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną 18% i świeżą pietruszką <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>II Danie: Bezglutenowy kotlet pożarski (mięso drobiowe) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g <b>(zawiera mleko)</b> Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Środa 17.06.2026	<p>Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni</p> <p>II Danie: Makaron bezglutenowy z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym 150/120g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 100g <b>(zawiera gorczyca)</b> Woda z miętą i cytryną 200ml</p> <p>Deser: Paluch kukurydziany 2szt</p>
Czwartek 18.06.2026	<p>Zupa: Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem <b>(zawiera seler)</b></p> <p>II Danie: Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 70g <b>(zawiera ryba)</b>, ziemniaczki 150g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Piątek 19.06.2026	<p>Zupa: Kalafiorowa z ziemniakami i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Bezglutenowe naleśniki z powidłami śliwkowymi (2 małe) 180g, polewa jogurtowo-brzoskwińowa 50ml <b>(zawiera mleko)</b>, surówka z marchewki i ananasa 100g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Bezglutenowa szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny <b>(zawiera mleko, jajka)</b></p>

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód  
Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.