

Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA	
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: Koktajl truskawkowy na mleku owsianym 150ml (zawiera owies)</p>
Wtorek 09.06.2026	<p>Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (zawiera gluten pszenny)</p> <p>II Danie: Pulpety z mięsa drobiowego w sosie brokułowo serowym wege 80/50g (zawiera gluten pszenny, jajka), puree ziemniaczane 150g, surówka Colesław 50g (zawiera jaja, gorczyca), 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 penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 270g (zawiera gluten pszenny), 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 jęczmienną i natką pietruszki (zawiera gluten jęczmienny)</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 chrupiącymi grzankami (zawiera gluten pszenny)</p> <p>II Danie: Makaron kokardki z brzoskwiniami i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenny) 150/120g, surówka z marchewki i selera 100g (zawiera seler) Lemoniada arbuzowa - 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 przygotowywane 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 BEZMLECZNA	
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 wege</p> <p>II Danie: A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiosem, marchewką i natką pietruszki 150/120g (zawiera gluten jęczmienny), 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: Chałka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney)</p>
Wtorek 16.06.2026	<p>Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką</p> <p>II Danie: Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 80g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 150g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 50g (zawiera gorczyca) 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 świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 150/120g, mix салат z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 100g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml</p> <p>Deser: Paluch kukurydziany 2szt</p>
Czwartek 18.06.2026	<p>Zupa: Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler)</p> <p>II Danie: Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), 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: Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko)</p> <p>II Danie: Naleśniki z powidłami śliwkowymi (2 małe) 180g (zawiera gluten pszenney, jaja), polewa brzoskwiowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i ananasa 100g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny (zawiera gluten pszenney, jajka)</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.