



	PONIEDZIAŁEK 22.05	WTOREK 23.05	ŚRODA 24.05	CZWARTEK 25.05	PIĄTEK 26.05
Z U P A	Gęsta zupa pomidorowa a'la Napolii (seler/mleko) 300ml				Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler/mleko) 300ml
I I D A N I E	Makaron bezglutenowy z białym serem i szpinakiem (mleko) Surówka z białej kapusty, marchewki i jabłka Fasolka szparagowa z masłem (mleko) 350g/50g/70g Kompot owocowy				Fileciki z dorsza soute (ryby) Ziemniaki z masłem i koperkiem (mleko) Sałata sezonowa z rzodkiewką (mleko) Marchewka duszona z kukurydzą i groszkiem (mleko) 90g/200g/60g Zielona herbata
D E S E R	Wafle ryżowe z marmoladą 2szt.				Warzywa do chrupania (marchewka/kalarepka/seler) 100g
	PONIEDZIAŁEK 29.05	WTOREK 30.05	ŚRODA 31.05	CZWARTEK 01.06	PIĄTEK 02.06
Z U P A	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler/mleko) 300ml	Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem (seler/mleko/jaja) 300ml	Kapuśniak z kapusty włoskiej (seler) 300ml	Zupa pomidorowa z ryżem (seler) 300ml	Krem z marchwi ze słonecznikiem (mleko/seler) 300ml
I I D A N I E	Zapiekane udko z kurczaka Ziemniaczki pieczone z ziołami Surówka z modrej kapusty Brokuł na parze z masłem ziołowym (mleko) 90g/200g/75g/35g Kompot truskawkowy	Potrąka drobiowa w białym sosie z warzywami (seler/mleko) Kasza jaglana Surówka z czerwonej kapusty i jabłka 350g/100g Kompot owocowy	Makaron bezglutenowy z serem i truskawkami (mleko) Marchewka glazurowana na maśle z miodem (mleko) 90g/200/35g/70g Kompot ze śliwek	Kotleciki z łososia a'la mielone (ryby/jaja) Ziemniaki puree (mleko) Sałata zielona Kalafior z fasolką szparagową na parze 90g/200g/60g Herbata owocowa	Pierogi ruskie bezglutenowe z cebulką i śmietaną (mleko) Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem 220g/80g Kompot owocowy
D E S E R	Jabłko 1 szt.	Galaretka z owocami, chrupki kukurydziane 150g/20g	Budyń waniliowy (mleko) 180ml	Serniczek na ciastkach bezglutenowych (mleko) 180g	Ciasto bezglutenowe 80g
<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.</p> <p>Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów</p>					<p>Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska</p>



	PONIEDZIAŁEK 22.05	WTOREK 23.05	ŚRODA 24.05	CZWARTEK 25.05	PIĄTEK 26.05
Z U P	Gęsta zupa pomidorowa a'la Napoli (seler) 300ml				Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler) 300ml
I I D A N I E	Makaron ze szpinakiem (pszenica) Surówka z białej kapusty, marchewki i jabłka Fasolka szparagowa 220g/40g/30g Kompot owocowy				Paluszki rybne z kawałków fileta z dorsza (ryby/pszenica/jaja) Ziemniaki z masłem i koperkiem Sałata sezonowa z rzodkiewką Marchewka duszona 60g/150g/20g/60g Zielona herbata
D E S E R	Wafle ryżowe z marmoladą (pszenica/jaja) 30g/10g				Warzywa do chrupania (marchewka/kalarepka/seler naciowy/ogórek) 100g
	PONIEDZIAŁEK 29.05	WTOREK 30.05	ŚRODA 31.05	CZWARTEK 01.06	PIĄTEK 02.06
Z U P A	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler) 300ml	Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem (seler/jaja) 300ml	Kapuśniak z kapusty włoskiej (seler) 300ml	Zupa pomidorowa z makaronem (seler/pszenica) 300ml	Krem z marchwi ze stonecznikiem (seler) 300ml
I I D A N I E	Udko pieczone Ziemniaczki pieczone Surówka z modrej kapusty Brokuł na parze 90g/200g/75g/35g Kompot truskawkowy	Potrąwka drobiowa z warzywami (seler/pszenica) Kasza bulgur (pszenica) Surówka z czerwonej kapusty i jabłka Buraczki nieczone 90g/100g/45g/20g Kompot owocowy	Makaron z truskawkami (pszenica) Marchewka glazurowana na maśle z miodem 220g/50g Kompot ze śliwek	Kotleciki z łososia a'la mielone (ryby/pszenica/jaja) Ziemniaki puree Sałata zielona Kalafior z fasolką szparagową na parze 90g/200g/60g Herbata owocowa	Pierogi z ziemniakami i cebulką (pszenica) Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem 220g/80g Kompot owocowy
D E S E R	Jabłko 1 szt.	Galaretka z owocami, chrupki kukurudziane 150g/20g	Budyń waniliowy na napoju roślinnym 180ml	Mus owocowy z biskoptami (pszenica/jaja) 180g	Ciasto marchewkowe (linia/pszenica) 80g
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					Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska