





	PONIEDZIAŁEK 17.06	WTOREK 18.06	ŚRODA 19.06	CZWARTEK 20.06	PIĄTEK 21.06
Z U P	Zupa z fasolki szparagowej (<i>seler</i>), wywar warzywny <i>300ml</i>	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (<i>seler/jaja/mleko</i>) <i>300ml</i>	Barszcz czerwony z ziemniakami (<i>seler/mleko</i>) <i>300ml</i>	Pieczarkowa z makaronem bezglutenowy (<i>seler</i>) <i>300ml</i>	
I I D A N I E	Makaron bezglutenowy z kapustą kiszoną i kiełbasą Mix sałat zielonych w ziołowym sosie <i>250g/50g</i> Herbata miętowa	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym (<i>mleko</i>) Ziemniaczki pieczone z ziołami Surówka z ogórków kiszonych i czerwonej cebulki Cukinia na parze <i>90g/200g/50g/40g</i> Karotka	Kopytka bezglutenowe w sosie pieczeniowym (<i>jaja</i>) Surówka z kapusty kiszonej i marchewki Brokuły na parze <i>250g/50g/40g</i> Kompot owocowy	Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej (<i>jaja</i>) Ziemniaki puree Sałata zielona z rzodkiewką (<i>mleko</i>) Buraczki na ciepło <i>90g/200g/50g/40g</i> Woda z miętą i cytryną	
D E S E R	Wafle ryżowe z miodem i masłem (<i>mleko</i>) <i>25g/10g/5g</i>	Koktajl z truskawek (<i>mleko</i>), chrupki <i>150g/1szt.</i>	Kisiel owocowy <i>150g</i>	Pieczewo bezglutenowe z dżemem <i>30g/5g</i>	
	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.</p> <p style="text-align: center;">Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów</p>					<p>Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska</p>



	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) 300ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler), wywar 300ml	Pieczarkowa z makaronem (seler/pszenica), wywar 300ml	
I I D A N I E	Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą (pszenica) Mix sałat zielonych w ziołowym sosie 350g/75g/65g Kompot truskawkowy	Gyros drobiowy z sosem pomidorowym Ziemniaczki pieczone z ziołami Surówka z ogórków kiszonych i czerwonej cebulki Cukinia na parze 90g/200g/60g/60g Sok z marchwi 100%	Kopytka w sosie pieczeniowym (pszenica/jaja) Surówka z kapusty kiszonej i marchewki Brokuły na parze 90g/200g/60g/60g Napar miętowy	Kotlet schabowy w panierce (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Sałata zielona z rzodkiewką, sos ziołowy Buraczki zasmażane (pszenica) 90g/200g/60g/60g Kompot z porzeczki	
D E S E R	Chałka z miodem (pszenica) 25g/10g/5g	Koktajl z truskawek na napoju roślinnym, chrupki 150g/1szt.	Kisiel owocowy 150g	Rogal z dżemem 1/2szt. (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					

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