

PONIEDZIAŁEK 19.05.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna (7) z płatkami orkiszowymi (1); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) (1,11) z masłem 83% (7); dżem truskawkowy; ser żółty (7); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Herbata owocowa z miodem (7);
II ŚNIADANIE	Arbuz
OBIAD	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym z ziemniakami (9) na maśle 82% (7); Kotlet jajeczny (1,3,4); Kasza kuskus (1); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Budyń waniliowy (1,7); chrupki kukurydziane (1)
WTOREK 20.05.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); szyneczka gotowana z indyka (9); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Kawa inka na mleku (7)
II ŚNIADANIE	Banan
OBIAD	Zupa szpinakowa na wywarze warzywno-mięsny ze śmietaną 18% i jajkiem gotowanym (3,7); Bitki schabowe w sosie własnym (9); Kasza jęczmienna pęczak (1); Surówka z marchewki i pora (7); Kompot z wieloowocowy
PODWIECZOREK	Deser z musli , owocami i jogurtem naturalnym (1,7)
ŚRODA 21.05.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); jajecznica na maśle (3,7); sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, jabłko Kakao na mleku (7);
II ŚNIADANIE	Melon
OBIAD	Zupa ogórkowa na wywarze warzywno- mięsny ze śmietaną 18% (7,9); Makaron świderki z kurczakiem i sosem brokułowym (1,3,7); Warzywa do pochrupania (kalarepa, papryka, ogórek) (7); Kompot wieloowocowy
PODWIECZOREK	Galaretka z owocami; biszkopty (1,3,7)
CZWARTEK 22.05.2025	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7) z płatkami owsianymi (1); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); paprykarz (wyrób własny) (4); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Herbatka malinowa z cytryną i miodem
II ŚNIADANIE	Mleczny koktajl truskawkowy (7)
OBIAD	Zupa kapuśniaczek ze słodkiej kapusty na wywarze warzywno-mięsny (9); Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowo-porowym (1,3,7) Kasza bulgur (1); Surówka z czerwonej kapusty (7); Kompot wieloowocowy;
PODWIECZOREK	Danio czekoladowe (1) wyrób własny; podplomyki (1)
PIĄTEK 23.05.2025	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z kluskami lanymi (1,3,7); Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); serek Delikate w plastrach (7), sałata lodowa, pomidor, ogórek, jabłko; Herbatka malinowa z cytryną i miodem
II ŚNIADANIE	Gruszka
OBIAD	Zupa krem z dynii na mleczku kokosowym z popcornem (7,9); Paluszki rybne (1,3,4); Ziemniaki gotowane(1); Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką i szczypiorkiem ; Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Drożdżówka z twarogiem z kruszonką (wyrób własny)(1,3,7); mleko waniliowe(7)

Do zup oraz drugih dań zawsze dodawana jest natka pietruszki oraz koperek

- **Jadłospis może ulec zmianie**

,

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE
 Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie
 przekazywania
 konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające "ŚLADOWE ILOŚCI ALEGENÓW" lub "MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY" tj.: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)