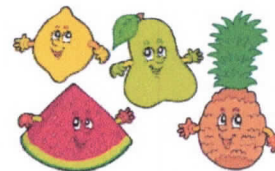


Jadłospis

tygodniowy



23.06.2025 poniedziałek	Mleko lub herbata z cytryną Bulka kajzerka z masłem Serek almette ziołowy Ogórek zielony papryka szczypiorek	Zupa ziemniaczana (marchewka, pietruszka, seler, śmietana) Racuchy drożdżowe z jabłkami z jogurtem truskawkowym (mąka pszenna , jajka, mleko) Sok marchewkowo-jabłkowy % owoc	Herbata z owoców leśnych Chleb wielozziarnisty z masłem Szynka jak ze starej wsi Kiełki Pomidorki koktajlowe
24.06.2025 wtorek	Kasza manna na mleku Weka pszenna z masłem Pasta z sera białego i cebuli Rzodkiewka szczypiorek	Zupa pieczarkowa z makaronem (marchewka pietruszka śmietana seler) Kurczak w sosie curry z ryżem Sałatka z pomidorów i cebulki Kompot z czerwonej porzeczki Owoc	Herbata z cytryna Ciasto drożdżowe z truskawkami (mąka pszenna , jajka, mleko)
25.06.2025 środa	Kakao z mlekiem Bułka kajzerka z masłem Pasta z sera białego i ryby Ogórki małosolne papryka	Zupa ogórkowa z ziemniakami (marchew, pietruszka seler śmietana) Łazanki z mięsem i kapustą Kompot wieloowocowy owoc	Herbata owocowa Chleb pszenno-żytni z masłem Szynka wiedeńska rzodkiewka
26.06.2025 czwartek	Mleko lub herbata z cytryną Chleb wielozziarnisty z masłem Pasta z jajek ze szczypiorkiem pomidor	Zupa z czerwonej soczewicy z grzankami (pietruszk seler marchew śmietana) Kotlet mielony Ziemniaki z koperkiem Buraczki zasmażane Kompot agrestowy Owoc	Kisiel truskawkowy Wyrób własny Weka z masłem
27.06.2025 piątek	Herbata z cytryna Bułka kajzerka z masłem Tuńczyk w oleju Ogórek małosolny papryka	Zupa pomidorowa z ryżem (marchewka pietruszka, śmietana , seler) Zapiekanka ziemniaczana z kiełbaską jajkiem i koperkiem Kompot z owoców leśnych owoc	Herbata rumiankowa Chleb wielozziarnisty z masłem Kiełbaska żywiecka Ogórek zielony

Produkty zapisane tłustym drukiem mogą zawierać substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z Załącznikiem Nr 2 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, kminek, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, jarzynka bez soli oraz świeże zioła.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.