
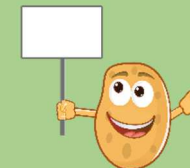


	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
<b>Śniadanie</b>	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb słonecznikowy (1) 50g z masłem (7) 15g, kiełbasa krakowska sucha (1) 20g, ser mozzarella (7) 20g, tuńczyk w sosie własnym (4) 20g, miód 15g, pestki dyni do chrupania 5g, Mix kolorowych warzyw 20g, kawa inka (1) na mleku (7) 200ml	Kociotek owsiany na mleku (1,7) 200ml, Rogal z makiem (1) 1szt. z masłem (7) 8g i dżemem niskosłodzonym 15g, Rzodkiewka do chrupania 10g, Herbatka biała 200ml	Bufeczka veka (1) 50g z masłem (7) 15g i papryką kolorową 20g, jajecznica (3) na masle (7) ze szczypiorkiem 80g, Herbatka z meliski 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (7) 200ml, Chleb pszenny (1) 50g z masłem (7) 15g, polędwicą królewską (1) 10g, pasta warzywna z bobem i słonecznikiem (3) 10g, Słupki ogórka 20g, Herbata zielona 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb pszenno - żytni (1) 50g z masłem (7) 15g, szynka drobiowa (1) 20g, ser żółty (7) 20g, pasta drobiowo – warzywna własnego wyrobu 15g, Mix kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku (7) 200ml
<b>II śniadanie</b>	Smoothie owocowo – warzywne z dodatkiem rzodkiewki i jogurtu (7) własnego wyrobu 150g,	Paluchy kukurydziane 2 szt.	Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g	Wafel ryżowy z dżemem niskosłodzonym 2 szt.	Koktajl na maślanie z owocami leśnymi (7) własnego wyrobu 150g
<b>Zupa</b>	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Rosół z makaronem i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml
<b>Drugie danie + owoc</b>	Makaron świderki z serem twarogowym (1,7) 220g sos na bazie jogurtu naturalnego z owocami (7) własnego wyrobu 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Mintaj z pieca w panierce (1,3) 60g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką (7) 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kotlet superbohatera (filet drobiowy w panierce sezamowej) (1,3,11) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki (7) 60g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (1,7) 150g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 35g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Racuchy (1,3,7) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., sos jogurtowy z owocami własnego wyrobu (7) 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>

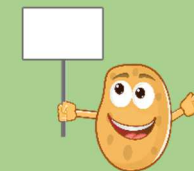
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
<b>Śniadanie</b>	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Bułka veka (1) 50g z masłem (7) 15g, szynka konserwowa (9,10) 20g, pasta rybna z makreli (4), plastry gotowanego jajka (3) 20g, nasiona słonecznika do chrupania 5g, talerz kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku (7) 200ml	Makaron literki (1) na mleku (7) 200ml, Bułka grahamka (1) 1/2szt. z masłem (7) 15g i papryką 20g, Ser żółty wędzony plastrach (7) 20g, Dżem truskawkowy niskosłodzony 10g, Herbatka miętowa 200ml	Chleb pszenno - żytni (1) 50g z masłem (7) 15g i pomidorem 20g, parówki z szynki na ciepło 2szt podane z keczupem (6) 15g, kawa inka (1) na mleku (7) 200ml	Musli naturalne (1) z mlekiem (7) 200ml, Kajzerka (1) 1 szt. z masłem (7) 15g i pomidorem 15g, Paszтет zapiekany własnego wyrobu (1,3) 20g, Miód 5g, Herbatka czarna z cytrynką 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb wiejski (1) 50g z masłem (7) 15g, szynka z liściem (1) 20g, ser żółty (7) 30g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) 20g, mix kolorowych warzyw 15g, kakao na mleku (7) 200ml
<b>II śniadanie</b>	Jogurt naturalny własnego wyrobu (7) z kawałkami owoców 150g	Bułeczka maślana (1,3,7) z miodem ½ szt.	Warzywa w słupkach podane z pastą warzywną z dodatkiem bobu własnego wyrobu własnego wyrobu 60g/60g	Galaretka owocowa własnego wyrobu 150g	Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g
<b>Zupa</b>	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, grzankami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 250ml
<b>Drugie danie + owoc</b>	Makaron spaghetti (1) z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (1,7,9) posypany wiórkami sera żółtego (7) 150g/150g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Kotlet pożarskiego (1,3) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty (7) 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Paluszki rybne z fileta z mintaja 100% (1,2,3,4,7,9,10) 2szt., Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Pulpeciki wieprzowe z kolorowymi warzywami w sosie własnego wyrobu (1,3,7) 60g, Kasza jęczmienna (1) 150g, surówka z buraczków 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Pierogi ruskie okraszone masłem (1,3,7) 220g, Jogurt naturalny (7) 20g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

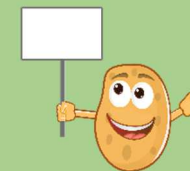
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



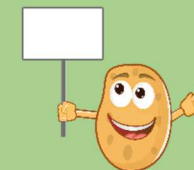
	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dzieck a Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
Śniadanie	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb słonecznikowy (1) 50g z masłem roślinnym 15g, kiełbasa krakowska sucha (1) 20g, tuńczyk w sosie własnym (4) 20g, miód 15g, pestki dyni do chrupania 5g, Mix kolorowych warzyw 20g, kawa inka (1) na mleku sojowym (6) 200ml	Kociotek owsiany na mleku ryżowym (1) 200ml, Rogal z makiem (1) 1szt. z masłem roślinnym 8g i dżemem niskosłodzonym 15g, Rzodkiewka do chrupania 10g, Herbatka biała 200ml	Bułeczka veka (1) 50g z masłem roślinnym 15g i papryką kolorową 20g, jajecznica (3) na masle roślinnym ze szczypiorkiem 80g, Herbatka z meliski 200ml	Płatki kukurydziane na mleku migdałowym (8) 200ml, Chleb pszenny (1) 50g z masłem roślinnym 15g, polędwicą królewską (1) 10g, pasta warzywna z bobem i słonecznikiem (3) 10g, Słupki ogórka 20g, Herbata zielona 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb pszenno - żytni (1) 50g z masłem roślinnym 15g, szynka drobiowa (1) 20g, jajko na twardo w plasterkach (3) 20g, pasta drobiowo – warzywna własnego wyrobu 15g, Mix kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku owsianym (1) 200ml
II śniadanie	Smoothie owocowo – warzywne z dodatkiem rzodkiewki własnego wyrobu 150g,	Paluchy kukurydziane 2 szt.	Ciasteczka bezmleczne (11) 2 szt.	Wafel ryżowy z dżemem niskosłodzonym 2 szt.	Koktajl na mleku sojowym z owocami leśnymi (6) własnego wyrobu 150g
Zupa	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Rosół z makaronem i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml
Drugie danie + owoc	Makaron świderki z owocami (1) 220g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Mintaj z pieca w panierce (1,3) 60g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kotlet superbohatera (filet drobiowy w panierce sezamowej) (1,3,11) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 60g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (1) 150g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 35g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Racuchy na mleku ryżowym (1,3) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



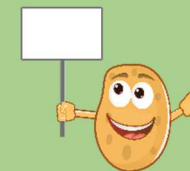
	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
<b>Śniadanie</b>	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Bułka veka (1) 50g z masłem roślinnym 15g, szynka konserwowa (9,10) 20g, pasta rybna z makreli (4), plastry gotowanego jajka (3) 20g, nasiona słonecznika do chrupania 5g, talerz kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku sojowym (6) 200ml	Makaron literki (1) na mleku owsianym (1) 200ml, Bułka grahamka (1) 1/2szt. z masłem roślinnym 15g i papryką 20g, Wędlina drobiowa w plasterkach (1) 20g, Dżem truskawkowy niskosłodzony 10g, Herbatka miętowa 200ml	Chleb pszenno - żytni (1) 50g z masłem roślinnym 15g i pomidorem 20g, parówki z szynki na ciepło 2szt podane z keczupem (6) 15g, kawa inka (1) na mleku migdałowym (8) 200ml	Musli naturalne (1) z mlekiem ryżowym 200ml, Kajzerka (1) 1 szt. z masłem roślinnym 15g i pomidorem 15g, Paszтет zapiekany własnego wyrobu (1,3) 20g, Miód 5g, Herbatka czarna z cytrynką 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb wiejski (1) 50g z masłem roślinnym 15g, szynka z liściem (1) 20g, tuńczyk w sosie własnym (4) 30g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) 20g, mix kolorowych warzyw 15g, kakao na mleku migdałowym (8) 200ml
<b>II śniadanie</b>	Mus owocowy własnego wyrobu 150g	Kajzerka (1) z miodem ½ szt.	Warzywa w słupkach podane z pastą warzywną z dodatkiem bobu własnego wyrobu własnego wyrobu 60g/60g	Galaretka owocowa własnego wyrobu 150g	Ciasteczka bezmleczne (11) 2 szt.
<b>Zupa</b>	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml
<b>Drugie danie + OWOC</b>	Makaron spaghetti (1) z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (1,9) 150g/150g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kotlet pożarskiego (1,3) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Mintaj z pieca w ziołach (4) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Pulpeciki wieprzowe z kolorowymi warzywami w sosie własnego wyrobu (1,3) 60g, Kasza jęczmienna (1) 150g, surówka z buraczków 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Pierogi z owocami okraszone masłem roślinnym (1) 220g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dzieck a Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
Śniadanie	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g, filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 20g, tuńczyk w sosie własnym (4) 20g, miód 15g, pestki dyni do chrupania 5g, Mix kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku sojowym (6) 200ml	Kociotek jaglany na mleku ryżowym 200ml, Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 8g i dżemem niskosłodzonym 15g, Rzodkiewka do chrupania 10g, Herbatka biała 200ml	Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g i papryką kolorową 20g, jajecznica (3) na masle roślinnym ze szczypiorkiem 80g, Herbatka z meliski 200ml	Płatki kukurydziane na mleku migdałowym (8) 200ml, Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g, filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 10g, pasta warzywna z bobem i słonecznikiem (3) 10g, Słupki ogórka 20g, Herbata zielona 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g, filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 20g, jajko na twardo w plasterkach (3) 20g, pasta drobiowa – warzywna własnego wyrobu 15g, Mix kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku migdałowym (8) 200ml
II śniadanie	Smoothie owocowo – warzywne z dodatkiem rzodkiewki własnego wyrobu 150g,	Paluchy kukurydziane 2 szt.	Ciasteczka bezmleczne i bezglutenowe (11) 2 szt.	Wafel ryżowy z dżemem niskosłodzonym 2 szt.	Koktajl na mleku sojowym z owocami leśnymi (6) własnego wyrobu 150g
Zupa	Krupnik z kaszą kukurydzianą i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Rosół z makaronem bezglutenowym i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (9) 250ml
Drugie danie + owoc	Makaron bezglutenowy świderki z owocami 220g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Mintaj z pieca saute (4) 60g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Bitka drobiowa 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 60g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Kawałki łopatk w sosie z kolorowymi warzywami 150g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 35g kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Racuchy jaglane na mleku ryżowym (3) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>

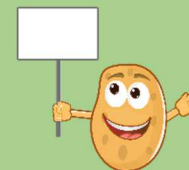
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.




	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
<b>Śniadanie</b>	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g, szynka konserwowa (9,10) 20g, pasta rybna z makreli (4), plastry gotowanego jajka (3) 20g, nasiona słonecznika do chrupania 5g, talerz kolorowych warzyw 20g, kakao na mleku sojowym (6) 200ml	Makaron bezglutenowy na mleku sojowym (6) 200ml, Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g i papryką 20g, Filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 20g, Dżem truskawkowy niskosłodzony 10g, Herbatka miętowa 200ml	Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g i pomidorem 20g, parówki z szynki na ciepło 2szt podane z keczupem (6) 15g, kakao na mleku migdałowym (8) 200ml	Płatki jaglane z mlekiem ryżowym 200ml, Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g i pomidorem 15g, Filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 20g, Miód 5g, Herbatka czarna z cytrynką 200ml	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Chleb bezglutenowy 50g z masłem roślinnym 15g, filet drobiowy gotowany własnego wyrobu 20g, tuńczyk w sosie własnym (4) 30g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) 20g, mix kolorowych warzyw 15g, kakao na mleku migdałowym (8) 200ml
<b>II śniadanie</b>	Mus owocowy własnego wyrobu 150g	Kanapka z chleba bezglutenowego z miodem 1 szt.	Warzywa w słupkach podane z pastą warzywną z dodatkiem bobu własnego wyrobu własnego wyrobu 60g/60g	Galaretka owocowa własnego wyrobu 150g	Ciasteczka bezmleczne i bezglutenowe (11) 2 szt.
<b>Zupa</b>	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml
<b>Drugie danie + owoc</b>	Makaron bezglutenowy spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (9) 150g/150g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Bitka drobiowa 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Mintaj z pieca w ziołach (4) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Bitka wieprzowa w sosie własnego wyrobu z kolorowymi warzywami 60g, Kasza gryczana 150g, surówka z buraczków 60g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>	Ryż zapiekany z owocami sezonowymi i cynamonem 220g, kompot wieloowocowy 200ml <u>OWOC SEZONOWY</u>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

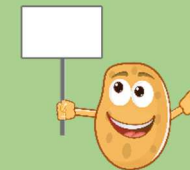
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dzieck a Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
II śniadanie	Wafel ryżowy 2 szt.	Paluchy kukurydziane 2 szt.	Wafel kukurydziany 2 szt.	Wafel ryżowy 2 szt.	Wafel kukurydziany 2 szt.
Zupa	Krupnik z kaszą gryczaną i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Rosół z makaronem bezglutenowym i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (9) 250ml
Drugie danie + owoc	Makaron bezglutenowy świderki z owocami 220g kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca saute (4) 60g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka drobiowa 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 60g kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami 150g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 35g kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Racuchy jaglane na mleku ryżowym (3) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę

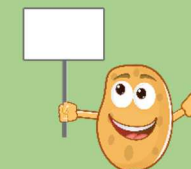


	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
II śniadanie	Wafel kukurydziany 2 szt.	Kanapka z chleba bezglutenowego z masłem roślinnym 1 szt.	Warzywa w słupkach podane z pastą warzywną z dodatkiem bobu własnego wyrobu własnego wyrobu 60g/60g	Wafel kukurydziany 2 szt.	Wafel ryżowy 2 szt.
Zupa	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 250ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 250ml
Drugie danie + owoc	Makaron bezglutenowy spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (9) 150g/150g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka drobiowa 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca w ziołach (4) 60g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka wieprzowa w sosie własnego wyrobu z kolorowymi warzywami 60g, Kasza gryczana 150g, surówka z buraczków 60g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Ryż zapiekany z owocami sezonowymi i cynamonem 220g, kompot wieloowocowy 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

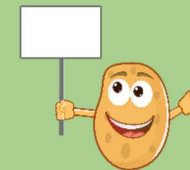
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę





	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
Zupa	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Rosół z makaronem i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml
Drugie danie	Makaron świderki z serem twarogowym (1,7) 250g sos na bazie jogurtu naturalnego z owocami (7) własnego wyrobu 90g, woda mineralna 200ml	Mintaj z pieca w panierce (1,3,4) 90g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką (7) 90g, woda mineralna 200ml	Kotlet superbohatera (filet drobiowy w panierce sezamowej) (1,3,11) 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki (7) 90g woda mineralna 200ml	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (1,7) 170g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 45g woda mineralna 200ml	Racuchy (1,3,7) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

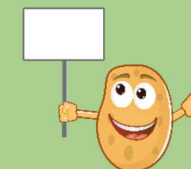
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Zupa	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki <b>(1,7,9)</b> 300ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki <b>(1,7,9)</b> 300ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki <b>(1,7,9)</b> 300ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, grzankami i zieloną natką pietruszki <b>(1,7,9)</b> 300ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,7,9)</b> 300ml
Drugie danie	Makaron spaghetti <b>(1)</b> z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu <b>(1,7,9)</b> posypany wiórkami sera żółtego <b>(7)</b> 170g/170g, woda mineralna 200ml	Kotlet pożarskiego <b>(1,3)</b> 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty <b>(7)</b> 90g, Domowa lemoniada 200ml	Paluszki rybne z fileta z mintaja 100% <b>(1,2,3,4,7,9,10)</b> 2szt., Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 90g, woda mineralna 200ml	Pulpeciki wieprzowe z kolorowymi warzywami w sosie własnego wyrobu <b>(1,3,7)</b> 90g, Kasza jęczmienna <b>(1)</b> 150g, surówka z buraczków 90g, woda mineralna 200ml	Kopytka <b>(1,3)</b> podane z sosem pieczarkowym <b>(1,7)</b> własnego wyrobu 170g/50g surówka z ogórka kiszzonego 90g, woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasto własnego wypieku <b>(1,3,7)</b> 70g	Owoc sezonowy 1 szt.

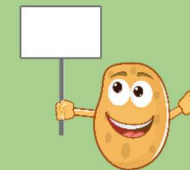
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
<b>Zupa</b>	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Rosół z makaronem i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml
<b>Drugie danie</b>	Makaron świderki z owocami <b>(1)</b> 250g woda mineralna 200ml	Mintaj z pieca w panierce <b>(1,3,4)</b> 90g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 90g, woda mineralna 200ml	Kotlet superbohatera (filet drobiowy w panierce sezamowej) <b>(1,3,11)</b> 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 90g woda mineralna 200ml	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami <b>(1)</b> 170g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław <b>(3)</b> 45g woda mineralna 200ml	Racuchy na mleku ryżowym <b>(1,3)</b> z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., woda mineralna 200ml
<b>Podwieczorek</b>	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne <b>(11)</b> 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

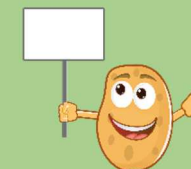
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Zupa	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml
Drugie danie	Makaron spaghetti <b>(1)</b> z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu <b>(1,9)</b> 170g/170g, woda mineralna 200ml	Kotlet pożarskiego <b>(1,3)</b> 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 90g, Domowa lemoniada 200ml	Mintaj z pieca w ziołach <b>(4)</b> 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 90g, woda mineralna 200ml	Pulpeciki wieprzowe z kolorowymi warzywami w sosie własnego wyrobu <b>(1,3)</b> 90g, Kasza jęczmienna <b>(1)</b> 150g, surówka z buraczków 90g, woda mineralna 200ml	Kopytka <b>(1,3)</b> podane z sosem pieczarkowym <b>(1)</b> własnego wyrobu 170g/50g surówka z ogórka kiszzonego 90g, woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne <b>(11)</b> 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

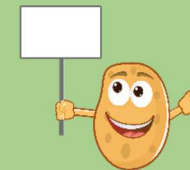
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
<b>Zupa</b>	Krupnik z kaszą kukurydzianą i zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Rosół z makaronem bezglutenowym i zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (9) 300ml
<b>Drugie danie</b>	Makaron bezglutenowy świderki z owocami 250g woda mineralna 200ml	Mintaj z pieca saute (4) 90g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 90g, woda mineralna 200ml	Bitka drobiowa 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 90g woda mineralna 200ml	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami 170g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław (3) 45g woda mineralna 200ml	Racuchy jaglane na mleku ryżowym (3) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., woda mineralna 200ml
<b>Podwieczorek</b>	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne i bezglutenowe (11) 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

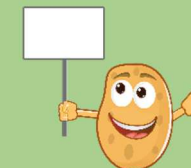
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Zupa	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 300ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki (9) 300ml
Drugie danie	Makaron bezglutenowy spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (9) 170g/170g, woda mineralna 200ml	Bitka drobiowa 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 90g, Domowa lemoniada 200ml	Mintaj z pieca w ziołach (4) 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 90g, woda mineralna 200ml	Bitka wieprzowa w sosie własnego wyrobu z kolorowymi warzywami 90g, Kasza gryczana 150g, surówka z buraczków 90g, woda mineralna 200ml	Ryż zapiekany z owocami sezonowymi i cynamonem 250g, woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne i bezglutenowe (11) 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

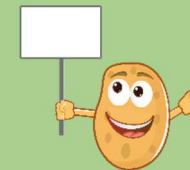
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06 	Czwartek 02.06	Piątek 03.06
Zupa	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Krem z marchewki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Rosół z makaronem i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Zupa kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Zielony krem z brokułów z dodatkiem bobu z prażonym słonecznikiem i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml
Drugie danie	Makaron świderki z owocami (1) 250g woda mineralna 200ml	Mintaj z pieca saute (4) 90g, Pure ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką 90g, woda mineralna 200ml	Bitka drobiowa z indyka 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z tartej marchewki 90g woda mineralna 200ml	Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (1) 170g, Kasza gryczana 150g, Surówka colesław 45g woda mineralna 200ml	Racuchy bez jaj na mleku ryżowym (1) z jabłkami posypane cukrem pudrem 2szt., woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne i bezjajeczne (11) 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę

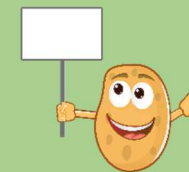


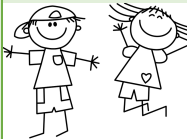
	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Zupa	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Zupa krem z warzyw sezonowych z bobem, ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml	Krem ze świeżych pomidorów z ziarnami i zieloną natką pietruszki <b>(1,9)</b> 300ml
Drugie danie	Makaron spaghetti <b>(1)</b> z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu <b>(1,9)</b> 170g/170g, woda mineralna 200ml	Bitka drobiowa z indyka 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z czerwonej kapusty 90g, Domowa lemoniada 200ml	Mintaj z pieca w ziołach <b>(4)</b> 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 90g, woda mineralna 200ml	Bitka wieprzowa w sosie własnego wyrobu z kolorowymi warzywami 90g, Kasza jęczmienna <b>(1)</b> 150g, surówka z buraczków 90g, woda mineralna 200ml	Ryż zapiekany z owocami sezonowymi i cynamonem 250g, woda mineralna 200ml
Podwieczorek	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.	Ciasteczka bezmleczne i bezjajeczne <b>(11)</b> 2 szt.	Owoc sezonowy 1 szt.

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

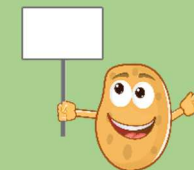
Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę





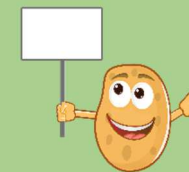
	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06		Czwartek 02.06	Piątek 03.06
<b>Drugie danie + owoc</b>	Makaron świderki z serem twarogowym (1,7) 270g sos na bazie jogurtu naturalnego z owocami (7) własnego wyrobu 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca w panierce (1,3,4) 120g, Pure ziemniaczane 200g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką (7) 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Kotlet superbohatera (filet drobiowy w panierce sezamowej) (1,3,11) 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, Surówka z tartej marchewki (7) 120g woda mineralna 200ml <u>Ciasto własnego wypieku</u> <b>(1,3,7) 70g</b>		Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (1,7) 200g, Kasza gryczana 200g, Surówka colesław (3) 60g woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Racuchy (1,3,7) z jabłkami posypane cukrem pudrem 3szt., woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

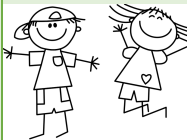
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



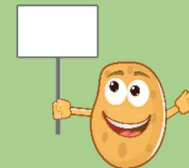
	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Drugie danie + owoc	Makaron spaghetti (1) z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (1,7,9) posypany wiórkami sera żółtego (7) 200g/200g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Kotlet pożarskiego (1,3) 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, Surówka z czerwonej kapusty (7) 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Paluszki rybne z fileta z mintaja 100% (1,2,3,4,7,9,10) 3szt., Ziemniaki z koperkiem 200g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młoda cebulką 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Pulpeciki wieprzowe z kolorowymi warzywami w sosie własnego wyrobu (1,3,7) 120g, Kasza jęczmienna (1) 200g, surówka z buraczków 120g, woda mineralna 200ml <b><u>Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g</u></b>	Kopytka (1,3) podane z sosem pieczarkowym (1,7) własnego wyrobu 200g/60g surówka z ogórka kiszzonego 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



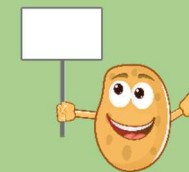
	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06		Czwartek 02.06	Piątek 03.06
Drugie danie + owoc	Makaron bezglutenowy świderki z serem twarogowym (7) 270g sos na bazie jogurtu naturalnego z owocami (7) własnego wyrobu 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca (4) 120g, Pure ziemniaczane 200g, Mizeria z ogórkami i rzod- kiewką (7) 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka drobiowa 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, Surówka z tartej marchewki (7) 120g woda mineralna 200ml <b><u>Ciasteczka bezglutenowe (11)</u></b> 2 szt.		Kawałki łopatki w sosie z kolorowymi warzywami (7) 200g, Kasza gryczana 200g, Surówka colesław (3) 60g woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Racuchy jaglane na mleku ryżowym (3) z jabłkami posypane cukrem pudrem 3szt., woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

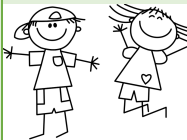
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
Drugie danie + owoc	Makaron bezglutenowy spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem ciecierzycy z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (7,9) posypany wiórkami sera żółtego (7) 200g/200g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka drobiowa 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, Surówka z czerwonej kapusty (7) 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca (4) 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, surówka z naturalnie kiszonej kapusty z marchewką i młodą cebulką 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Bitka wieprzowa w sosie własnego wyrobu z kolorowymi warzywami (7) 120g, Kasza gryczana 200g, surówka z buraczków 120g, woda mineralna 200ml <b><u>Ciasteczka bezglutenowe (11) 2 szt.</u></b>	Ryż zapiekany z owocami sezonowymi i cynamonem 270g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>

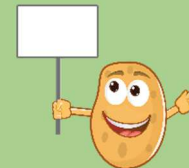
W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.



	Poniedziałek 30.05	Wtorek 31.05	Dzień Dziecka Środa 01.06		Czwartek 02.06	Piątek 03.06
<b>Drugie danie + owoc</b>	Makaron świderki z serem twarogowym (1,7) 270g sos na bazie jogurtu naturalnego z owocami (7) własnego wyrobu 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Mintaj z pieca w panierce (1,3,4) 120g, Pure ziemniaczane 200g, Mizeria z ogórkami i rzodkiewką (7) 120g, woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Kotlet jajeczny (1,3) 120g, Ziemniaki z koperkiem 200g, Surówka z tartej marchewki (7) 120g woda mineralna 200ml <b><u>Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g</u></b>	Sos z kolorowymi warzywami (1,7) 200g, Kasza gryczana 200g, Surówka colesław (3) 60g woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	Racuchy (1,3,7) z jabłkami posypane cukrem pudrem 3szt., woda mineralna 200ml <b><u>OWOC SEZONOWY</u></b>	

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę



	Poniedziałek 06.06	Wtorek 07.06	Środa 08.06	Czwartek 09.06	Piątek 10.06
<b>Drugie danie + owoc</b>	<p>Makaron spaghetti (1) z sosem neapolitańskim z dodatkiem ciemnoczerwonych z kolorowymi warzywami własnego wyrobu (1,7,9) posypany wiórkami sera żółtego (7) 200g/200g,  woda mineralna 200ml  <u><b>OWOC SEZONOWY</b></u></p>	<p>Kotlet sojowy (1,3,6) 120g,  Ziemniaki z koperkiem 200g,  Surówka z czerwonej kapusty (7) 120g,  woda mineralna 200ml  <u><b>OWOC SEZONOWY</b></u></p>	<p>Paluszki rybne z fileta z mintaja 100% (1,2,3,4,7,9,10) 3szt.,  Ziemniaki z koperkiem 200g,  surówka z naturalnie kiszzonej kapusty z marchewką i młoda cebulką 120g,  woda mineralna 200ml  <u><b>OWOC SEZONOWY</b></u></p>	<p>Pulpeciki warzywne w sosie własnego wyrobu (1,3,7) 120g,  Kasza jęczmienna (1) 200g,  surówka z buraczków 120g,  woda mineralna 200ml  <u>Ciasto własnego wypieku (1,3,7) 70g</u></p>	<p>Kopytka (1,3) podane z sosem pieczarkowym (1,7) własnego wyrobu 200g/60g  surówka z ogórka kiszzonego 120g,  woda mineralna 200ml  <u><b>OWOC SEZONOWY</b></u></p>

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.