



DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 02.06.2025

Zupa jarzynowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną	295 g	<i>Gluten</i>
Surówka ogórek świeży	100 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Wtorek 03.06.2025

Zupa zacierka na rosole	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Pulpet pieczony wieprzowy	100 g	
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka buraki z cebulą i olejem		
Woda	500 ml	

Środa 04.06.2025

Zupa fasolowa z kielbasą i makaronem	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Udko z kurczaka	100 g	
Ziemniaki	195 g	
Surówka sałata ze śmietaną	100 g	
Kompot malinowy	100 ml	

Czwartek 05.06.2025

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko, gluten</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Ryba miruna z pieca	100 g	<i>Gluten, ryba, jajko</i>
Surówka kapusta biała młoda z marchewką i olejem	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Piątek 06.06.2025

Zupa pieczarkowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryż z polewa truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	
Owoc - jabłko	1 szt.	

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.
3. Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu
4. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych

