

				Kakao- napój owsiany, cukier, kakao Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica z indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka
	Obiad	Zupa barszcz z botwinką, pieczywo Kurczak w sosie truflowym Sałata z rzodkiewką i ogórkiem Kompot wiśniowy	1,3,9 3,9	Zupa- kura porcja rosółowa, botwinka, cebula, koper, marchew, pietruszka, seler, jajka, mąka pszenna, śmietana 18%, ocet jabłkowy, pieprz, sól Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak w sosie truflowym - kasza jęczmienna pęczak, filet z kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidory suszone, olej rzepakowy, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty chleb, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, gałka muszkatołowa Sałata – sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypior, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), ocet jabłkowy, cukier, sól pieprz Kompot – wiśnia, cukier Zupa- kura porcja rosółowa, botwinka, cebula, koper, marchew, pietruszka, seler, jajka, ocet jabłkowy, pieprz, sól Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jagłana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kurczak w sosie truflowym – kasza jagłana, filet z kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidory suszone, olej rzepakowy, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, gałka muszkatołowa Sałata – sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypior, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), ocet jabłkowy, cukier, sól pieprz Kompot – wiśnie, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Rogal maślany Kisiel truskawkowy Bułka z masłem	1,3	Kisiel – truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Rogal – mąka pszenna, woda, jajka, drożdże, olej rzepakowy Kisiel – truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne
Środa 14.06.2023 r.	Śniadanie	Kasza jagłana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewka, ogórek Herbata miętowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jagłana Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), szczypior, ogórek, rzodkiewka Herbata miętowa, cukier

				Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jagłana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12, jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), szczypior, ogórek, rzodkiewka Herbata miętowa, cukier
	Obiad	Zupa owocowy raj z makaronem Pyzy z mięsem/ kopytka Surówka z marchewki i jabłka Herbatka owocowa	1,3 3	Zupa - jabłko, wiśnie, makaron kolanka (mąka pszenna semolina 100%) , cukier Pyzy - ziemniaki, mięso wieprzowe, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, cebula, marchew, jaja, sól pieprz, słonina, boczek wędzony Surówka – marchew, jabłko, cytryna Herbatka owocowa, cukier Zupa - jabłko, wiśnie, makaron bezglutenowy, cukier Kopytka - ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka, masło roślinne Surówka – marchew, jabłko, cytryna Herbatka owocowa, cukier
	Podwieczorek	Chałka z masłem i miodem Napój owsiany Bułka z masłem i miodem Napój migdałowy	1,3	Chałka - mąka pszenna, jaja, woda, drożdże, olej rzepakowy), masło roślinne, miód Napój owsiany Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, miód Napój migdałowy
Czwartek 15.06.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem roślinnym, pasta jajeczna, rzodkiewka, ogórek, szczypior	1,3,10 3,10	Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria), cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, jajka, majonez, rzodkiewka, ogórek, szczypior Kawa – napój migdałowy, kawa inka bezglutenowa, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka, majonez, rzodkiewka, ogórek, szczypior
	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Kotlet mielony Ziemniaki z koprem		Zupa - porcja kurczaka, groszek zielony, kalafior, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - łopatka wieprzowa, jaja, cebula, czosnek, sól, pieprz

			3,4,9,10	Zupa- żeberka, wieprzowe, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Pieczyno bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kotlet – morszczuk, jajka, cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Mizeria – ogórek ,cebula, szczypior, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), , ocet jabłkowy, cukier, sól, pieprz Kompot – mieszanka kompotowa, cukier
	Podwieczorek	Chrupki kukurydziane Banan		Kukurydza Banan

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- łubin, 14- mięczaki
* jadłospis może ulec zmianie