

DATA	POSILKI:
PON. 15.06	I DANIE: Rosół: wywar drobiowy, seler, marchewka, por, pietruszka korzeń, pietruszka(9). Makaron(1a,3). II DANIE: Risotto z pieczoną dynią i ciecierzycą: ryż, mięso drobiowe, dynia, oliwa, cebula, bulion drobiowy, ciecierzycza, sok jabłkowy, masło, tarty parmezan, ser żółty, pieprz(7). Kompot truskawkowy.
WTO. 16.06	I DANIE: Zielony krem z cukinii i szpinaku z groszkiem ptysiowym: wywar drobiowy, cukinia, szpinak, seler, imbir, groszek ptysiowy (1a,3,9). II DANIE: Kluski śląskie: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, mąka pszenna(1a,3). Leczo z cukinii i mięsa mielonego: mielona łopatka, łopatka wieprzowa, cukinia, pomidory, pomidory pelati, przecier pomidorowy, papryka słodka, ziele angielskie, pieprz, mąka pszenna, sól, (1a) Marchewka z groszkiem na ciepło: marchew, groszek, masło, mleko, mąka pszenna(1a,7). Cytrynada z miodem: cytryna, miód.
ŚROD A 17.06	I DANIE: Zupa szczawiowa z jajkiem: wywar mięsno – warzywny, szczaw, jajka, marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, por(9). II DANIE: Klopsiki drobiowe-wieprzowe z warzywami w sosie białym: kurczak, łopatka wieprzowa, marchew, pietruszka korzeń, cebula, jajko, kasza manna, pietruszka, liść laurowy, ziele angielskie, mąka pszenna(1a,3). Sos: bulion drobiowy, masło, śmietana, żółtko jaja(3,7). Kasza jaglana. Surówka z kapusty pekińskiej, pora i zielonego groszku z jogurtem naturalnym(7). Kompot gruszkowy.
CZW. 18.06	I DANIE: Łagodna zupa gulaszowa z papryką i ziemniakami: wywar mięsno-warzywny, łopatka wieprzowa, ziemniaki marchewka, pietruszka, por, cebula, seler, papryka(9). II DANIE: Makaron po meksykańsku z sosem mięsno-warzywnym: makaron kolanka, mielony filet z kurczaka, mielona łopatka wieprzowa, marchew, seler, por, pietruszka, pomidory, fasola czerwona, kukurydza, passata pomidorowa(1a,9). Kompot jabłkowy.
PIĄTE K 19.06	I DANIE: Zupa z roślin strączkowych z mięsem drobiowym: indyk, kurczak, groszek, fasola szparagowa, fasola czerwona, seler, korzeń pietruszki, por, cebula, ziemniaki(9) II DANIE: Kostka z morszczuka w panierce pieczona w piecu: morszczuk, bułka tarta, mąka, jajko, olej rzepakowy(1a,3,4). Ziemniaki purre: ziemniaki, mleko, masło(7). Marchewka w słupkach. Kompot śliwkowy.
LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH: 1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), pszenica, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Gorczyca i produkty pochodne. 11. Nasiona sezamu i nasiona pochodne 12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na SO2. 13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkt pochodne	
GRAMATURA POSILKÓW: <ul style="list-style-type: none"> • zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 200 ml • pieczywo - 50g • wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 80 g • surówka - 100 g • ziemniaki - 120 g • ryż, makaron, kasza – 100 g • napój/kompot - 150 ml • naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g • sos do dania – 40 g • masło - 4g • wędliny, sery serwowane w plastrach – 12 g • desery mleczne, budynie, kisiele – 80 g 	