

DATA	POSILKI:
PON. 22.06	I DANIE: Krupnik z kaszą jęczmienna i ziemniakami: łopatka wieprzowa, mięso z udka kurczaka, kasza jęczmienna, ziemniaki, seler, por, marchewka(1a,9) II DANIE: Spaghetti bolońskie: makaron spaghetti, mielona łopatka wieprzowa, makaron, passata pomidorowa, kukurydza, ser żółty, bazylia(1a,7). Mizeria z sosem jogurtowym: ogórek szklarniowy, jogurt naturalny, cukier(7) Kompot jabłkowy.
WTO. 23.06	I DANIE: Zupa z soczewicą i kapusta pekińską z dodatkiem prażonej ciecierzycy: bulion drobiowy, pomidory krojone, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, pietruszka, kapusta pekińska, śmietana, cebula, soczewica, słonecznik, oliwa z oliwek, czosnek, sok z cytryn, kurkuma, papryka mielona(7,9) II DANIE: Szorma z kurczaka, sos jogurtowy czosnkowy, ryż z kurkumą: mięso drobiowe, cebula, czosnek, jogurt grecki, zioła prowansalskie, papryka mielona-pieczona w piecu konwekcyjno-parowym(7). Surówka z białej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki. Kompot z owoców mieszanych.
ŚROD A 24.06	I DANIE: Botwinka: botwinka, łopatka wieprzowa, buraki, marchewka, ziemniaki, jogurt, pietruszka, koper(7). II DANIE: Naleśniki z twarożkiem cytrynowym, konfitura porzeczkowa i pomarańcza(1a,7) Cytrynada z miodem: cytryna, miód.
CZW. 25.06	I DANIE: Przecierana zupa z jarmużu z ziemniakami i jajkiem: wywar wieprzowy, łopatka wieprzowa, jarmuż, tarta cukinia, ziemniaki, por, seler, jajka(3,9). II DANIE: Makaron kokardki z musem truskawkowo-twarogowym: makaron, twaróg półtłusty, jogurt grecki, truskawki, miód(1a,7). Woda z cytrusami: pomarańcze, mandarynki, cytryna, miód.
PIĄTE K 26.06	I DANIE: Barszcz ukraiński: wywar drobiowy, buraki, kapusta biała, ziemniaki, biała fasola, pomidory, seler, śmietana(7,9) II DANIE: Kotlet a”la burger rybno-warzywny z serem i ketchupem: dorsz, kurczak, papryka czerwona, cebula czerwona, rukola, ser żółty, olej rzepakowy(4,7)-pieczone piec konwekcyjno-parowym. Kulki ziemniaczane: ziemniaki, cebula, jajko, bułka tarta, ser żółty, olej rzepakowy(1a,3,7)-pieczone piec konwekcyjno-parowy. Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z oliwą z oliwek. Kompot agrestowy.
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: • 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	