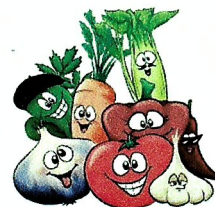




Jadłospis



Poniedziałek, 02.06.2025

śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem, szynka z indyka, papryka do chrupania, kawa inka z mlekiem / herbata z cytryną i goździkiem (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

Słodki poczęstunek z okazji dnia dziecka

obiad: Barszcz ukraiński

Naleśniki z serem polane musem truskawkowym, mięta (alergeny: mleko, gluten, seler, jajko)

podwieczorek: Bułka maślana z masłem, herbata malinowa (alergeny: mleko, gluten, sezam)

Wtorek, 03.06.2025

śniadanie: Bułka z masłem, powidła śliwkowe, pomidorki koktajlowe, kakao / herbata z pomarańczą i goździkiem (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Kapuśniak z młodej kapusty

Ziemniaki, pulpety w sosie koperkowym, brokuł gotowany na parze, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler, jajko)

podwieczorek: Ciastko francuskie z brzoskwinia - wyrób własny, woda z cytryną (alergeny: mleko, gluten)

Środa, 04.06.2025

śniadanie: Stół szwedzki: pieczywo mieszane z masłem, paluszki serowe, schab wędzony, rzodkiewka, mix sałat, kawa inka z mlekiem / herbata z cytryną i pomarańczą (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Żurek na kielbasce

Kasza gryczana, gulasz mięsny, sałatka z ogórka kiszzonego, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler)

podwieczorek: Deser mleczny z maślanki, bananów, nasion chia z biskopem (alergeny: mleko, gluten)

Czwartek, 05.06.2025

śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem, pasta z makreli, cebulki, koperku w sosie pomidorowym, gruszka, kawa inka z mlekiem / herbata ziołowa z lipą (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja, ryba)

obiad: Zupa serowa z grzankami

Ziemniaki, udko trybowane z kurczaka pieczone w ziołach, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler)

podwieczorek: Wafle ryżowe z amarantusem, naturalny sok pomarańczowy

Piątek, 06.06.2025

śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem, zupa mleczna - płatki owsiane, kalarepa, herbata z rumiankiem (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem

Ziemniaki, filet z miruny gotowany na parze polany sosem beszamelowym, bukiet warzyw z masłem, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler, ryba)

podwieczorek: Jogurt z musem owocowym (alergeny: mleko)

