

<b>SZKOŁA GEDANENSIS</b>			
<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>20.04.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>ZUPA BROKUŁOWA 450G .</b>	<b>KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G</b>	<b>PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.</b>
<b>21.04.2026 WTOREK</b>	<b>KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450 G.</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.</b>
<b>22.04.2026 ŚRODA</b>	<b>ZUPA OGÓRKOWA 450 G</b>	<b>KOTLET SCHABOWY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.</b>	<b>DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>
<b>23.04.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓL Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>KOTLET Z WIEJSKIEJ ZAGRODY 130G; ZIEMNIAKI 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.</b>	<b>PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G</b>
<b>24.04.2026 PIĄTEK</b>	<b>POMIDOROWA Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI.</b>	<b>NALEŚNIKI Z CZEKOLADĄ I ŚMIETANĄ. 250G</b>

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>20.04.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; brokuł; <b>mała- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <b>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: mięso mielone z udka z kurczaka lub piersi; <b>bulka pszenna- gluten; jaja; mała- gluten</b> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <b>gluten; jaja</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <b>mała- gluten; jaja</b> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy( <b>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</b> ) ALERGENY: <b>gluten, jaja</b> ; <b>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</b> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
<b>21.04.2026 WTOREK</b>	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; <b>kasza jęczmienna-gluten</b> ; natka pietruszki; <b>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <b>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziola prowansalskie; <b>makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <b>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE	SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <b>jaja, mała- gluten</b> , ryż; koperek; <b>masło – mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka z groszkiem; <b>mleko –łącznie z laktozą); mała- gluten</b> ALERGENY: <b>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.
<b>22.04.2026 ŚRODA</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; ogórek kiszony; <b>mała- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: schab, <b>jaja, mała- gluten, bulka tarta- gluten</b> ; ziemniaki; <b>masło – mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE	SKŁADNIKI: <b>dorsz- ryba</b> ; sól; pieprz czarny; <b>jaja; bulka tarta-gluten</b> ; ziemniaki; <b>masło- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <b>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>23.04.2026 CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); porcje rosółowe; <b>makaron- gluten, jaja</b> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <b>seler; gluten, jaja</b> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <b>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</b> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <b>masło- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; marchewka z groszkiem; <b>mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy: sól. ALERGENY: <b>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: <b>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</b> ; ziemniaki; <b>mała- gluten; jaja</b> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
<b>24.04.2026 PIĄTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); porcje rosółowe; <b>makaron- gluten, jaja</b> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <b>seler; gluten, jaja</b> .	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <b>jaja, mała- gluten</b> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <b>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą); mała- gluten</b> ALERGENY: <b>mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: <b>mała- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</b> sól; olej; cukier; krem czekoladowy; <b>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</b> . ALERGENY: <b>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>27.04.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>ZUPA KALAFIOROWA 450 G.</b>	<b>KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.</b>	<b>KEBAB NA SZPADZIE W SOSIE POMIDOROWO-PAPRYKOWYM 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G</b>
<b>28.04.2026 WTOREK</b>	<b>BARSZCZ UKRAIŃSKI 450 G.</b>	<b>PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.</b>	<b>PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.</b>
<b>29.04.2026 ŚRODA</b>	<b>KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450 G.</b>	<b>GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI</b>	<b>PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.</b>
<b>30.04.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓL Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>
<b>01.05.2026 PIĄTEK</b>	-	-	-

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
<b>27.04.2026</b> <b>PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; kalafior;; <u>maka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki ; <u>bułka pszenna- gluten</u> ; koncentrat pomidorowy; papryka świeża; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchewka; jabłko; przyprawy: kwasek cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE
<b>28.04.2026</b> <b>WTOREK</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>maka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>29.04.2026</b> <b>ŚRODA</b>	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; <u>kasza jęczmienna- gluten</u> ; natka pietruszki; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą); mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; boczek wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>30.04.2026</b> <b>CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron lasagne- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłko; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy; olej; ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>01.05.2026</b> <b>PIĄTEK</b>	-	-	-

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>04.05.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450 G.</b>	<b>PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA WIEJSKA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.</b>	<b>GOŁĄBEK W SOSIE POMIDOROWYM 100G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100G.</b>
<b>05.05.2026 WTOREK</b>	<b>BARSZCZ UKRAIŃSKI 450 G.</b>	<b>ROLADKA WIEPRZOWA Z OGÓRKIEM KISZONYM 100 G, ZIEMNIAKI 130 G, SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.</b>	<b>MAKARON Z SOSEM ŚMIETANOWYM Z WARZYWAMI NA PARZE 250G.</b>
<b>06.05.2026 ŚRODA</b>	<b>ZUPA KAPUŚNIAK Z KAPUSTY KISZONEJ 450 G.</b>	<b>KOTLET Z PIERSI KURCZKA 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.</b>	<b>KOTLET JAJECZNY 110G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.</b>
<b>07.05.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓŁ Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.</b>
<b>08.05.2026 PIĄTEK</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>DORSZ PIECZONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>	<b>NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z ŚMIETANĄ I CUKREM 250G.</b>

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
<b>04.05.2026</b> <b>PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; <b>kasza jęczmienna-gluten</b> ; natka pietruszki; <b>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <b>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: szynka wieprzowa lub karkówka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <b>mąka- gluten</b> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <b>musztarda- gorczyca</b> . ALERGENY: <b>gluten, gorczyca</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; ryż; przyprawy: sól, pieprz; kapusta biała; koncentrat pomidorowy; ziemniaki, ogórek kiszony; marchewka; <b>musztarda- gorczyca</b> ALERGENY: <b>gorczyca</b> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>05.05.2026</b> <b>WTOREK</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <b>mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: schab; przyprawy: sól, pieprz czarny; <b>mąka- gluten</b> ; ziemniaki; ogórek kiszony; buraki; kwas cytrynowy; cebula; olej; cukier;sól. <b>musztarda- gorczyca</b> . ALERGENY: <b>gluten, gorczyca</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE..	SKŁADNIKI: makaron penne; <b>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; sól; pieprz czarny. marchewka; pierś z kurczaka. ALERGENY: <b>mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>06.05.2026</b> <b>ŚRODA</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); ziemniaki; kapusta kiszona ; boczek wędzony; <b>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b>	SKŁADNIKI: pierś z kureczaka, <b>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</b> ; ziemniaki; <b>masło – mleko (łącznie z laktozą)</b> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <b>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: <b>jaja; bulka pszenna-gluten; bulka tarta- gluten, masło- mleko (łącznie laktozą)</b> ; natka pietruszki; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; marchewka z groszkiem; <b>mleko (łącznie z laktozą)</b> ; sól. ALERGENY: <b>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>07.05.2026</b> <b>CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); porcje rosółowe; <b>makaron- gluten, jaja</b> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <b>seler; gluten, jaja</b> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <b>makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <b>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <b>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</b> ; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; fasolka szparagowa. ALERGENY: <b>gluten; jaja</b> ; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTAWANIE.
<b>08.05.2026</b> <b>PIĄTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <b>seler</b> ); porcje rosółowe; <b>makaron- gluten, jaja</b> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <b>seler; gluten, jaja</b> .	SKŁADNIKI: <b>dorsz- ryba</b> ; sól; pieprz czarny; <b>jaja; bulka tarta-gluten</b> ; ziemniaki; <b>masło- mleko (łącznie z laktozą)</b> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <b>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.	SKŁADNIKI: <b>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</b> sól; olej; cukier; twaróg; <b>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</b> . ALERGENY: <b>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</b> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>11. 05.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>ZUPA OGÓRKOWA 450 G.</b>	<b>PIERŚ Z KURCZAKA SOUTE 130G; ZIEMNIAKI 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.</b>	<b>PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.</b>
<b>12.05.2026 WTOREK</b>	<b>ZUPA SZCZAWIOWA Z JAJKIEM 450 G.</b>	<b>KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.</b>	<b>GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA WIEJSKA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G.</b>
<b>13.05.2026 ŚRODA</b>	<b>ŻUREK 450 G.</b>	<b>KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.</b>	<b>PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.</b>
<b>14.05.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓŁ Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>PODUDZIE Z KURCZAKA 100G, ZIEMNIAKI 130G, SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100 G</b>
<b>15.05.2026 PIĄTEK</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450 G.</b>	<b>KOTLET DE VOLAILLE 130G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.</b>	<b>DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
<b>11.05.2026</b> <b>PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki.; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>12.05.2026</b> <b>WTOREK</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; szczaw; <u>jaja; mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą); jaja</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki/szynki; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; mąka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: mięso z szynki lub łopatki, przyprawy : sól, pieprz czarny; <u>mąka-gluten</u> ; olej; kasza wiejska; buraki; przyprawy: sól, pieprz czarny, kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE
<b>13.05.2026</b> <b>ŚRODA</b>	SKŁADNIKI: barszcz biały w proszku ( <u>mąka pszenna-gluten; mleko odtłuszczone w proszku (zawiera laktozę)</u> produkt <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin</u> ; ziemniaki; cebula; olej; kielbasa biała; chrzan; przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.</u>	SKŁADNIKI: schab, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: podudzie z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE..
<b>14.05.2026</b> <b>CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten ; jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>15.05.2026</b> <b>PIĄTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; <u>mąka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bulka tarta-gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>18. 05.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>ZUPA OGÓRKOWA 450G.</b>	<b>PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE PROWANSALSKIM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.</b>	<b>PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.</b>
<b>19.05.2026 WTOREK</b>	<b>ZUPA BROKUŁOWA 450G.</b>	<b>KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.</b>	<b>GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA GRYCZANA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G.</b>
<b>20.05.2026 ŚRODA</b>	<b>ZUPA JARZYNOWA 450G</b>	<b>KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.</b>	<b>MAKARON PENNE SZYNKĄ KONSERWOWĄ I SOSEM SEROWYM 250G; MARCHEWKA GOTOWANA 100 G.</b>
<b>21.05.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>KOTLET Z WIEJSKIEJ ZAGRODY 130G; ZIMNIAKI Z MASŁEM 130G; SZPINAK 100G.</b>
<b>22.05.2026 PIĄTEK</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.</b>	<b>KOTLET DE VOLAILLE 130G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.</b>	<b>DORSZ PIECZONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
<b>18.05.2026</b> <b>PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, pieprz czarny; zioła prowansalskie kasza gryczana; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>19.05.2026</b> <b>WTOREK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; brokuł; <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;- przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; mąka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: mięso z szynki lub łopatki, przyprawy : sól, pieprz czarny; <u>mąka-gluten</u> ; olej; kasza gryczana; buraki; przyprawy: sól, pieprz czarny, kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE
<b>20.05.2026</b> <b>ŚRODA</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; kalafior; brokuł; fasola szparagowa; brukselka <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;- przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: schab, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: makaron penne; <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; szynka konserwowa ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>21.05.2026</b> <b>CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten ; jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>22.05.2026</b> <b>PIĄTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; <u>mąka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bulka tarta-gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.

**SZKOŁA GEDANENSIS**

<b>DATA</b>	<b>ZUPA</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>25.05.2026 PONIEDZIAŁEK</b>	<b>KARTOFLANKA 450G.</b>	<b>KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA SOUTE 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.</b>	<b>KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G</b>
<b>26.05.2026 WTOREK</b>	<b>ZUPA KALAFIOROWA 450G.</b>	<b>ROLADKA WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.</b>	<b>PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.</b>
<b>27.05.2026 ŚRODA</b>	<b>BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G.</b>	<b>GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI 100G.</b>	<b>PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŚMIETANĄ 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G.</b>
<b>28.05.2026 CZWARTEK</b>	<b>ROSÓL Z MAKARONEM 450G.</b>	<b>LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.</b>	<b>DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.</b>
<b>29.05.2026 PIĄTEK</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.</b>	<b>GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; SOS KOPERKOWY; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.</b>	<b>PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.</b>

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
<b>25.05.2026</b> <b>PONIEDZIAŁEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; cebula; olej; kielbasa zwyczajna; <u>musztarda- gorczyca; mąka- gluten</u> przyprawy : sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; gorczyca; seler.</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bułka pszenna- gluten; jaja; mąka- gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>26.05.2026</b> <b>WTOREK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; kalafior;; <u>mąka- gluten zawiera: śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;- przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: schab; ogórek kiszony, cebula; boczek wędzony; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca.</u> ALERGENY: <u>gluten, gorczyca.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
<b>27.05.2026</b> <b>ŚRODA</b>	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ziemniaki ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ; brokuł. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta biała; marchewka; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>28.05.2026</b> <b>CZWARTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron lasagne- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
<b>29.05.2026</b> <b>PIĄTEK</b>	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ryż; koperek; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka z groszkiem; <u>mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; boczek wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.