

SZKOŁA GEDANENSIS

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|--|---|---|
| 01.06.2026 PONIEDZIAŁEK | ZUPA KALAFIOROWA 450G | KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G. | KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G |
| 02.06.2026 WTOREK | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G. | PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G. | PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G. |
| 03.06.2025 ŚRODA | KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450G. | GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI; BROKUŁ GOTOWANY 100G. | KOTLET MIELONY WIEPRZOWY; 100G, ZIEMNIAKI 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G. |
| 04.06.2026 CZWARTEK | - | - | - |
| 05.06.2025 PIĄTEK | - | - | |

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|---|---|--|
| 01.06.2026 PONIEDZIAŁEK | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, 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, maka- 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; maka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE. |
| 02.06.2026 WTOREK | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> . | SKŁADNIKI: mięso z szynki lub karkówki; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>maka- 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>maka- 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. |
| 03.06.2025 ŚRODA | SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, 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, maka- gluten</u> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą)</u> ; <u>maka- gluten</u> ; brokuł. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.. | SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bułka pszenna- gluten; jaja; maka-gluten</u> ; olej; cebula; ziemniaki; kapusta biała, marchewka, olej, cukier, kwas cytrynowy. OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.. |
| 04.06.2026 CZWARTEK | - | - | - |
| 05.06.2025 PIĄTEK | - | - | - |

SZKOŁA GEDANENSIS

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|----------------------------------|---|--|
| 08.06.2026 PONIEDZIAŁEK | ZUPA OGÓRKOWA 450G. | PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE PROWANSALSKIM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G. | PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G. |
| 09.06.2026 WTOREK | ZUPA BROKUŁOWA 450G | NUGGETSY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G | NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I ŚMIETANĄ I CUKREM 250G;. |
| 10.06.2025 ŚRODA | ŻUREK 450G | KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G. | KOTLET POŻĄ@SKI 130G; ZIMNIAKI Z MASŁEM 130G; SZPINAK 100G. |
| 11.06.2026 CZWARTEK | ROSÓL Z MAKARONEM. 450G | SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G. | KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G. |
| 12.06.2025 PIĄTEK | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G | KLOPSIKI RYBNE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G. | GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA GRYCZANA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G. |

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|--|---|--|
| 08.06.2026 PONIEDZIAŁEK | 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; zioła prowansalskie kasza gryczana; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE. | SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy(<u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u>) ALERGENY: <u>gluten, jaja</u> ; <u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE |
| 09.06.2026 WTOREK | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, 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 z piersi kurczaka; <u>mąka- gluten; mleko- (łącznie z laktozą)</u> ; płatki kukurydziane; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchew, jabłko, przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE | SKŁADNIKI: <u>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE. |
| 10.06.2025 ŚRODA | 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: 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. |
| 11.06.2026 CZWARTEK | 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; jabłko; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE | SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; fasolka szparagowa. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> ; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTAWANIE. |
| 12.06.2025 PIĄTEK | 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:ryba; <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,ryba</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 |

SZKOŁA GEDANENSIS

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|----------------------------------|---|---|
| 15.06.2026 PONIEDZIAŁEK | ZUPA JARZYNOWA 450G | KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G. | KEBAB NA SZPADZIE W SOSIE POMIDOROWO-PAPRYKOWYM 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G |
| 16.06.2026 WTOREK | BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G | PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G. | PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G. |
| 17.06.2025 ŚRODA | KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450G | GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI; BROKUŁ GOTOWANY 100G. | PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŚMIETANĄ 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G. |
| 18.06.2026 CZWARTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM. 450G | LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G. | DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G. |
| 19.06.2025 PIĄTEK | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G | GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; SOS KOPERKOWY; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G. | PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G. |

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|--|---|---|
| 15.06.2026 PONIEDZIAŁEK | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalamajki; brokuł; fasola szparagowa; brukselka <u>mała- 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, mała- gluten, bulka 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>bulka pszenna- gluten</u> ; koncentrat pomidorowy; papryka świeża; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchewka; jabłko; przyprawy: kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE |
| 16.06.2026 WTOREK | SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mała- 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: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mała- 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>mała- 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. |
| 17.06.2025 ŚRODA | 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, mała- gluten</u> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mała- gluten</u> ; brokuł. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.. | SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mała- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta biała; marchewka; olej; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE. |
| 18.06.2026 CZWARTEK | 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, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE. | 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. |
| 19.06.2025 PIĄTEK | 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, mała- 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>mała- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE. | SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mała- 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, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE. |

SZKOŁA GEDANENSIS

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|-----------------------------------|--|--|
| 22.06.2026 PONIEDZIAŁEK | POMIDOROWA Z MAKARONEM. | KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G | PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G. |
| 23.06.2026 WTOREK | KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENĄ. | SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G. | GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G. |
| 24.06.2025 ŚRODA | ZUPA OGÓRKOWA. | KOTLET SCHABOWY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G. | DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G. |
| 25.06.2026 CZWARTEK | ROSÓL Z MAKARONEM. | GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI. | NALEŚNIKI Z CZEKOLADĄ I ŚMIETANĄ. 250G |
| 26.06.2025 PIĄTEK | - | - | - |

| DATA | ZUPA | MENU A | MENU B |
|--|---|---|---|
| 22.06.2026 PONIEDZIAŁEK | 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 udka z kurczaka lub piersi; <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 łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy(<u>może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u>) ALERGENY: <u>gluten, jaja;</u> <u>może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE |
| 23.06.2026 WTOREK | 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: 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, kwasek cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE | 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); mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE. |
| 24.06.2025 ŚRODA | 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, kwasek cytrynowy. 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, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; 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. |
| 25.06.2026 CZWARTEK | 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: 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: <u>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; krem czekoladowy; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą).</u> ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE. |
| 26.06.2025 PIĄTEK | - | - | - |

