



JADŁOSPIS



01.06.2026 – 05.06.2026

	Śniadanie	Zupa + deser	Drugie danie
01.06.26 Poniedziałek DZIEŃ DZIECKA	Chleb żytni (skład: mąka żytnia , kwas naturalny, woda) Masło (skład: mleko) Pasta z awokado i jajka (skład: jajko , awokado, czosnek, majonez – olej rzepakowy, jajko , przyprawy) Kiełbasa krakowska drobiowa (skład: mięso z indyka, mięso z kurczaka, przyprawy), Warzywa: papryka czerwona Kakao (skład: mleko , kakao) [zawiera 1,3,7]	Zupa pomidorowa z makaronem nitki (skład: marchew, seler , pietruszka, por, mąka pszenna , jaja , koncentrat pomidorowy, passata pomidorowa, śmietana – mleko , przyprawy) Jogurt malinowy (skład: mleko , żywe kultury bakterii, malina) – wyrób własny [zawiera 1,7,9]	Pizza (skład: mąka pszenna , mleko , drożdże, olej rzepakowy, passata pomidorowa, bazylija, przyprawy, ser żółty – mleko , podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, stabilizator, sól) Kolorowe piankowo-owocowe lody (skład: galaretka owocowa: agrest, malina, borówka, mleko w proszku, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna , mąka sojowa , cukier, mleczko kokosowe) – wyrób własny Truskawki, borówki Herbata ziołowa (skład: woda, rumianek, mięta) [zawiera 1,6,7]
02.06.26 Wtorek Dzień Wegetariański	Kasza manna z żurawiną (skład: mleko , pszenica , żurawina) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia , drożdże, woda, sól) Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko , podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator) Warzywa: pomidor malinowy Herbata owocowa (skład: śliwka, żurawina) [zawiera 1,7]	Zupa krupnik (skład: kasza jęczmienna – jęczmień , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, lubczyk, pietruszka liście, masło – mleko , woda) Smoothie porzeczkowe (skład: napój owsiany , porzeczka czarna, czerwona) – wyrób własny [zawiera 1,9]	Leczo z ciecierzycą (skład: papryka, czerwona, żółta, zielona, cebula, czosnek, pomidory, ciecierzycy, cukinia, pieczarki, przyprawy) z kaszą bulgur (skład: pszenica durum) Banan Kompot owocowy (skład: woda, truskawki, śliwki, agrest, żurawina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna) [zawiera 1]
03.06.26 Środa	Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna , żytnia , mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Twarożek z koperkiem (skład: twaróg półtłusty – mleko , jogurt naturalny – mleko , rzodkiewka, koperek, sól) Warzywa: rzodkiewka Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień , żyto , mleko) [zawiera 1,7]	Zupa krem z marchewki (skład: marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , por, lubczyk, pietruszka liście, woda) z nasionami słonecznika Mix owoców suszonych : banan, jabłka, żurawina, rodzyunki, morele, śliwka [zawiera 9]	Gulasz wieprzowy (skład: szynka wieprzowa, pietruszka, seler , marchewka, przyprawy, skrobia ziemniaczana, sól), kasza gryczana prażona (skład: nasiona gryki), ogórek kiszony Arbuz Sok jednodniowy Filemon (skład: jabłko, gruszka, szpinak, limonka) [zawiera]

<p>04.06.2026 Czwartek</p> <p>BOŻE CIAŁO</p>			
<p>05.06.2026 Piątek</p>	<p>Chleb żytni ze słonecznikiem (skład: mąka żytnia, kwas naturalny, słonecznik, woda, sól) Masło (skład: mleko) Jajecznica (skład: jajka, mleko, sól) Ser żółty (skład: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator) Warzywa: ogórek zielony, Herbata czarna z cytryną (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir, miód)</p> <p>[zawiera 1,3,7]</p>	<p>Zupa ryżowa (skład: ryż, marchew, pietruszka, seler, por, pietruszka zielona, koperek, woda, przyprawy)</p> <p>Deser chia z musem brzoskwiowym (skład: mleko, brzoskwinie, cukier, kwas cytrynowy, nasiona chia,)</p> <p>[zawiera: 7,9]</p>	<p>Makaron z twarogiem i polewą jagodową (skład: makron z pszenicy durum, twaróg półtłusty – mleko, jagody)</p> <p>Jabłko</p> <p>Lemoniada (skład: woda, pomarańcza)</p> <p>[zawiera 1,7]</p>



UWAGA: Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEIR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, orzechy inne soja, seler występuje w każdej zupie). Alergeny w jadłospisie są wytłuszczone i oznaczone cyframi do każdego posiłku

Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u intendenta.