

## 08.06.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś:Kakao. Bagietka pszenna i pieczywo żytnie z masłem, pasta z sera żółtego, jaja, szczypiorku i majonezu. Owoc.

O:Zupa brokułowa z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabelana z zieleniną. Pierogi z serem waniliowym. Marchewka w słupki. Kompot owocowy.

P:Herbata melisa. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, szynka tradycyjna, papryka, ogórek zielony, szczypior.

### Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko2 % tłuszczu, kakao ( kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu, ), bułka na zapiekanke 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, jaja, szczypior, ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii), majonez ( olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 %, ocet, musztarda( woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz), owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), brokuły mrożone, koper, natka, przyprawy, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), ziemniaki, twaróg śmietankowy ( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), cukier, cukier waniliowy, mąka pszenna typ 450, jaja, marchew, owoce mrożone, miód, herbata melisa ( 100 % melisy), chleb staropolski 550g ( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, szynka tradycyjna ( szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu, do wyprodukowania 100g produktu użyto 119g szynki wieprzowej) , papryka, ogórek zielony, szczypior.

## 09.06.2026 WTOREK

Ś:Herbata miętowa. Zupa mleczna- Płatki kukurydziane na mleku. Bułka pszenna i graham z masłem, sałata, kabanosy/ ser twarogowy, ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior, kielki- **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc.

O:Żurek z kielbaską, cebulką i ziemniakami. Pieczone pałeczki z kurczaka. Ziemniaki. Surówka z kapusty czerwonej, marchwi, majonezu, cytrynki, szczypiorku, cebuli i jabłek. Kompot gruszkowy .

P:Jogurt owocowy na bazie jogurtu greckiego i naturalnego z mielonymi orzechami włoskimi. Wafle kukurydziane z polewą.

### Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata miętowa ( 100% liści mięty pieprzowej), mleko2 % tłuszczu, płatki kukurydziane ( mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy- jęczmienny ,cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel), bułka mała 100g( mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka graham 300g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania maki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno-siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt słoju żytniego z dodatkiem słoju

jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, sałata, kabanosy( mięso z kurczaka, skrobia, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, cukier, białko z kurczaka, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, osłonka jadalna- substancja żelująca: alginian sodu, stabilizatory: celuloza, chlorek wapnia), serek twarogowy w plastrach( serek śmietankowy 94,1%, żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól), ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior, kielki, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), żurek staropolski (woda, mąka żytnia ), kielbasa śląska ( mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), cebula, ziemniaki, koper, natka, przyprawy, palki z kurczaka, kapusta czerwona, marchew, jabłka, cytryna, szczypior, majonez ( olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0 %, ocet, musztarda( woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), gruszka, miód, owoc, jogurt naturalny ( mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), jogurt grecki ( mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), orzechy włoskie, owoce mrożone, wafle kukurydziane z kokosem( czekolada biała o smaku kokosowym 58%- cukier, masło kakaowe, mleko w proszku, emulgatory( lecytyny z soi, polirycynooleinian poliglicerolu) naturalny aromat waniliowy, kukurydza 32%, wiórki kokosowe 10%, olej słonecznikowy, emulgator: lecytyny ze słonecznika).

## 10.06.2026 ŚRODA

Ś:Herbata czarna z pomarańczą i cytrynką. Twarożek czosnkowy. Bagietka pszenna i pieczywo pszenno- żytnie z masłem , rzodkiewką i szczypiorkiem. Owoc.

O:Zupa ogórkowa na mięsie drobiowym z ziemniakami, zabelana z zieleniną. Leczo z ryżem brązowym, parówką , papryką i cukinią . Ogórek zielony. Kompot śliwkowy.

P:Kawa mleczna. Pieczywo pszenno – żytnie z masłem, sałata, schab gotowany, pomidor, ogórek kiszony .

### Składniki-alergeny potraw:

#### Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata czarna ekspresowa, pomarańcza, cytryna, twaróg śmietankowy( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), czosnek, bułka na zapiekanke 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, rzodkiewka, szczypior, owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, przyprawy, ogórki kiszone, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), mąka pszenna typ 450, ryż brązowy, parówki z szynki ( mięso wieprzowe z szynki 90 %, woda, sól, blonnik roślinny – pszenny bezglutenowy, grochowy, babki jajowatej, skrobi modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu) , ketchup łagodny ( pomidory 160g na 100 g produktu, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy), koncentrat pomidorowy ( przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa ( pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), papryka, cukinia, ogórek zielony, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), śliwka mrożona, miód, mleko 2 % tłuszczu, kawa inka ( zboża 78%- jęczmień, żyto, cykoria ), chleb bałtanowski 550g ( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, schab gotowany ( schab wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, cukier, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan

sodu, substancja zagęszczająca : karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca : azotyn sodu), pomidor, ogórek kiszony.

#### 11.06.2026 CZWARTEK

Ś:Kakao. Bułka pszenna i wieloziarnista z masłem , roszponka, sałata, kielbasa krakowska, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, szczypior- **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc.

O:Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleniną. Kotlet mielony. Ziemniaki. Warzywa na parze. Kompot owocowy.

P:Budyń z sosem malinowym. Ciasteczka owsiane.

##### **Składniki-alergeny potraw:**

**Alergeny zaznaczono podkreślnikiem**

**Składniki:** mleko2 % tłuszczu, kakao ( kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu, ), bułka mała 100g( mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka wieloziarnista 300g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania maki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz-ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, roszponka, sałata, kielbasa krakowska sucha (mięso wieprzowe, sól spożywcza , przyprawy, konserwant : azotyn sodu), pomidor koktajlowy, ogórek zielony, szczypior, owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, przyprawy, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), mąka pszenna typ 450, koncentrat pomidorowy ( przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa ( pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), makaron pełnoziarnisty ( mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista), ziemniaki, karkówka wieprzowa bez kości, jaja, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), bułka tarta 500g ( mąka pszenna, drożdże, sól, ), bukiet warzyw mrożonych, miód, owoce mrożone, mleko2 % tłuszczu, jaja, masło 82% tłuszczu, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy, malina mrożona, ciasteczka owsiane z żurawiną ( produkty pochodzące z pełnego ziarna owsa 61%( płatki owsiane, mąka owsiana), tłuszcz palmowy nieutwardzony, nierafinowany cukier trzcinowy, żurawina słodzona suszona 6,4 %( żurawina, cukier trzcinowy, mąka ryżowa, olej słonecznikowy), syrop glukozowy 4 %, serwatka w proszku- mleko, substancje spulchniające- węglan sodu( soda oczyszczona), sól morską, ekstrakt siodu jęczmiennego, aromaty).

#### 12.06.2026 PIĄTEK

Ś:Zupa mleczna- Zacierki na mleku. Herbata miętowa. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, ser twarogowy kanapkowy do smarowania , szczypior, kielki. Owoc.

O:Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami. Ryba panierowana. Ziemniaki. Surówka z kapusty kiszanej, marchwi, jabłek, cebuli i natki. Kompot jabłkowy.

P:Kakao. Ryż z jabłkami i cynamonem. Chrupki kukurydziane.

##### **Składniki-alergeny potraw:**

**Alergeny zaznaczono podkreślnikiem**

**Składniki:** mleko2 % tłuszczu, jaja, mąka pszenna typ 450, sól niskosodowa, herbata miętowa ( 100% liści mięty pieprzowej), chleb staropolski 550g ( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb razowy ze słonecznikiem 500g ( mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82% tłuszczu, sałata, serek naturalny ( śmietanka pasteryzowana, substancje zagęszczające: białka mleka, skrobia modyfikowana, pektyny, mączka chleba świętojańskiego, guma ksantanowa, sól, mleko odtłuszczone w proszku, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalny aromat maślany), szczypior, kielki, owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, przyprawy, kasza jęczmienna

( kasza jęczmienna wiejska gruba) , ziemniaki, filet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 450, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), kapusta kiszona, marchew, jabłka, cebula, jabłka, miód, mleko2 % tłuszczu, kakao ( kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu, ), ryż paraboliczny, jabłka, cynamon, chrupki kukurydziane ( kasza kukurydziana, sól).

#### 15.06.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś:Zupa mleczna- Płatki ryżowe na mleku z żurawiną. Herbata rumiankowa. Bagietka pszenna i pieczywo żytnie z masłem, sałata, indyk gotowany, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior, roszponka - **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**.

O:Zupa z zielonego groszku z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleniną. Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym z warzywami- papryka, cukinia, pieczarki. Owoc. Kompot owocowy.

P:Kawa mleczna. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, ser żółty/ pasztet, ogórek kiszony.

##### **Składniki-alergeny potraw:**

##### **Alergeny zaznaczono podkreślnikiem**

Składniki: mleko2 % tłuszczu, płatki ryżowe( płatki ryżowe 100% ), żurawina, herbata rumiankowa ( 100% koszyczka rumianku), bułka na zapiekanke 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), chleb żytni 500g ( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, indyk gotowany( mięso z indyka 80%, woda, sól, syrop klonowy, cukier, przyprawy naturalne, substancje zagęszczające: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu), rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior, roszponka, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, przyprawy, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), mąka pszenna typ 450, groszek zielony mrożony, ziemniaki, karkówka wieprzowa bez kości, papryka, pieczarki, cukinia, koncentrat pomidorowy ( przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa ( pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), ogórek zielony, owoce mrożone, miód, owoc, mleko2 % tłuszczu, kawa inka( zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorja ), chleb baltanowski550g( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g ( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, ser żółty w plastrach( mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna), pasztet ( mięso wieprzowe 96%, wątroba wieprzowa 7 %, woda, olej rzepakowy, cebula, bułka tarta pszenna, kasza manna z pszenicy, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, cebula smażona ( cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól), białka roślinne – sojowe , kukurydziane, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, wzmacniacze smaku : glutaminian monosodowy, 5- rybo nukleotydy disodowe, cukier, glukoza, ekstrakt przypraw), ogórek kiszony.

#### 16.06.2026 WTOREK

Ś:Bawarka. Bagietka pszenna i pieczywo żytnie z masłem, sałata, rukola, białe kielbaski/ jaja, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior - **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**.

O:Grochówka z ziemniakami i kielbaską. Łazanki z mięsem wieprzowym i kapusta kiszona. Owoc. Kompot śliwkowy.

P:Mleko. Ciasto czekoladowe- własny wypiek.

#### Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko2 % tłuszczu, herbata czarna ekspresowa, bułka na zapiekankę 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82 % tłuszczu, salata, rukola, białe kielbaski( mięso wieprzowe 90%, woda, sól, błonnik grochowy, koncentrat białka sojowego regulator kwasowości: cytrynian sodu, octany sodu, przyprawy- majeranek, ekstrakt przypraw, białko wieprzowe, wzmacniacz smaku- glutaminian monosodowy, aromaty, glukoza, cukier, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, osłonka jadalna: kolagenowa wołowa ), jaja, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior, wywar warzywny( marchew, pietruszka, seler, por, woda), koper, natka, przyprawy, groch łuskany połówki, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), kielbasa śląska ( mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), ziemniaki, karkówka wieprzowa bez kości, kapusta kiszona, makaron ( mąka makaronowa pszenna), śliwka mrożona, miód, owoc, mleko2 % tłuszczu, kakao(kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu, ), cukier, cukier waniliowy, mąka pszenna typ 450, masło 82% tłuszczu, jaja, czekolada deserowa ( miazga kakaowa, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory- lecytyny ( z soi) i E 476, aromat, masa kakaowa), proszek do pieczenia ( substancje spulchniające- dofosforan disodowy, wodorowęglan sodu, mąka pszenna).

#### 17.06.2026 ŚRODA

Ś:Kakao. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pomidorem i papryką. Parówki z szynki z ketchupem.

O:Kapuśniak z ziemniakami na mięsie drobiowym z zieleniną. Pyzy drożdżowe z jogurtem owocowym, na bazie jogurtu naturalnego i greckiego. Papryka w słupki. Kompot owocowy.

P:Herbata melisa z cytrynką i pomarańczą. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pasta z makreli wędzonej w sosie pomidorowo- warzywnym.

#### Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko2 % tłuszczu, kakao(kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu, ), chleb baltanowski 550g( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb wieloziarnisty 500g ( mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, pomidor, papryka, parówki z szynki ( mięso wieprzowe z szynki 90 %, woda, sól, błonnik roślinny – pszenny bezglutenowy, grochowy, babki jajowatej, skrobi modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu) , ketchup łagodny ( pomidory 160g na 100 g produktu, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy), wywar warzywny( marchew, pietruszka, seler, por, woda), koper, natka, przyprawy, kapusta kiszona, kurczak świeży, koncentrat pomidorowy ( przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), ziemniaki, drożdże, jaja, mąka pszenna typ 450, cukier, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), jogurt naturalny ( mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), jogurt grecki ( mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), truskawka mrożona, papryka, owoce mrożone, herbata melisa ( 100 % melisy), cytryna, pomarańcza, chleb staropolski 550g ( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g( mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól

jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82 % tłuszczu, makrela wędzona, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, koncentrat pomidorowy ( przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa ( pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), majonez ( olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 %, ocet, musztarda( woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz).

## 18.06.2026 CZWARTEK

Ś:Bawarka. Bułka pszenna i owsiana z masłem, sałata, szynka tradycyjna, pomidor koktajlowy, papryka, ogórek zielony, szczypior. Owoc.

O:Barszcz czerwony z makaronem pełnoziarnistym, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleniną. Schab panierowany. Ziemniaki. Marcheweczki mini. Kompot gruszkowy.

P:Mleko. Drożdżówka z jabłkiem.

**Składniki-alergeny potraw:**

**Alergeny zaznaczono podkreślnikiem**

Składniki: mleko2 % tłuszczu, herbata czarna, bułka mała 100g( mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka żytnia 300g(mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 500, mix żytni- mąka żytnia, otręby żytnie, słonecznik, siemie lniane, sól, gluten pszenny, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, enzymy., kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, szynka tradycyjna ( szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu, do wyprodukowania 100g produktu użyto 119g szynki wieprzowej), pomidor koktajlowy, papryka, ogórek zielony, szczypior, owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, przyprawy, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), mąka pszenna typ 450, buraki, makaron pełnoziarnisty(mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista), schab wieprzowy bez kości, jaja, bułka tarta 500g ( mąka pszenna, drożdże, sól, ), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), ziemniaki, marcheweczki mini mrożone, gruszka, miód, mleko2 % tłuszczu, drożdżówka z jabłkiem 110g(mąka pszenna typ 450, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., mleko, jaja, drożdże, cukier, sól, jabłka).

## 19.06.2026 PIĄTEK

Ś:Herbata miętowa. Zupa mleczna- płatki owsiane z jabłkiem i bananem. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pasta z sera białego, awokado, papryki, szczypiorku i jogurtu. Owoc.

O:Zupa marchewkowa z groszkiem ptysiowym, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleniną. Kotlety z dorsza. Ziemniaki. Surówka z kapusty pekińskiej, pora, ogórka zielonego, rzodkiewki, koperku, szczypiorku, cebuli czerwonej i cytrynki. Kompot owocowy.

P:Kasza manna z sosem owocowym. Biskopki.

**Składniki-alergeny potraw:**

**Alergeny zaznaczono podkreślnikiem**

Składniki: herbata miętowa ( 100% liści mięty pieprzowej), mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane (płatki owsiane 100%), banan, jabłko, chleb bałtanowski550g ( mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas ( mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarza mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb razowy ze słonecznikiem500g ( mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82% tłuszczu, twaróg śmietankowy( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), awokado, papryka, szczypior, jogurt grecki ( mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), owoc, wywar warzywny ( marchew, pietruszka, seler, por, woda), koper, natka, kurczak

świeży, przyprawy, śmietanka 12 % ( śmietanka, stabilizatory), mąka pszenna typ 450, groszek ptysiowy ( jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, cukier, sól), filet z dorsza, jaja, bułka tarta 500g ( mąka pszenna, drożdże, sól, ), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy ), ziemniaki, kapusta pekińska, ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior, cebula czerwona, cytryna, owoce mrożone, miód, mleko 2% tłuszczu, kasza manna ( kasza manna produkowana z ziarna pszenicy 100%) , owoce mrożone, cukier, biszkopty ( mąka pszenna 48%, masa jajowa pasteryzowana 30 %, cukier, woda, skrobia ziemniaczana, emulgatory: E 471, glukoza, substancje spulchniające: węglany amonu, sodu, sól, aromat, karoteny).

Woda źródłana do picia między posiłkami.

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmiany posiłków.

Pełen skład alergenów i produktów spożywczych znajduje się w księdze produktów u intendenta.