

11.05.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś:Herbata melisa. Zupa mleczna- Musli owocowe na mleku. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem , sałata, kabanosy/ jajko gotowane , pomidor koktajlowy, papryka, szczypior, kielki - **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc.

O:Zupa z zielonego groszku z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabieleny z zieleniną. Pierogi z serem waniliowym. Surówka z marchewki, jabłek i pomarańczy. Kompot owocowy

P:Herbata mięta. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, szynka tradycyjna/paszтет, ogórek kiszony.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata melisa 100%, mleko 2% tłuszczu, musli owocowe(mieszanka suszonych owoców 34%- daktyl, mąka ryżowa, żurawina słodzona- żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, chipsy bananowe- banan, olej kokosowy, cukier trzcinowy, jabłko suszone- jabłko, sok cytrynowy z koncentratu, pełnoziarniste płatki owsiane 30,9 %, pszenica, gryś kukurydziany, cukier trzcinowy, mąka – jęczmienna, kukurydziana, tłuszcz palmowy nieutwardzony, ekstrakt siodu jęczmiennego, melasa trzcinowa, syrop glukozowy, sól morską, aromat, emulgator- lecytyna z soi), 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 razowy ze słonecznikiem500g (mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), 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), jaja, pomidor koktajlowy, papryka, szczypior, kielki, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, śmietanka 12 %(śmietanka, stabilizatory), koper, natka, kurczak świeży, zielony groszek mrożony, ziemniaki, twaróg śmietankowy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), jaja, cukier, cukier waniliowy, marchew, jabłko, pomarańcza, mąka pszenna typ 450, owoce mrożone, miód, herbata mięta 100 %, 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 razowy ze słonecznikiem500g (mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82% tłuszczu, sałata, szynka tradycyjna (szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu, do wyprodukowania 100g produktu użyto 119g szynki wieprzowej), paszтет (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.

12.05.2026 WTOREK

Ś:Kakao. Bułka pszenna i kukurydziana z masłem, sałata, ser biały w plastrach/ ser żółty, ogórek kiszony, pomidor, szczypior. Owoc.

O:Zupa buraczkowa z makaronem pełnoziarnistym, na mięsie drobiowym, zabieleny z zieleniną. Schab panierowany. Ziemniaki. Mizeria z ogórków zielonych na bazie jogurtu greckiego i naturalnego. Kompot gruszkowy

P:Kawa mleczna. Drożdżówka z jabłkiem.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), bułka mała 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), bułka kukurydziana (mąka pszenna 70%, mąka kukurydziana 30%, kukurydza ekspandowana, sól, cukier, olej rzepakowy, przyprawy, mąka sojowa, lecytynaz rzepaku, drożdże), masło 82% tłuszczu, sałata, serek twarogowy w plastrach(serek śmietankowy 94,1%, żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól), ser żółty w plastrach(mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna), ogórek kiszony, pomidor, szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), buraki, koncentrat z buraków(zagęszczony sok z buraków 59,2%, woda, cukier, syrop glukozowo- fruktozowy, sól, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywno- seler, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty), przyprawy, śmietanka 12 %(śmietanka, stabilizatory), koper, natka, ziemniaki, kurczak świeży, makaron pełnoziarnisty (mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista), schab wieprzowy bez kości, jaja, bułka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), mąka pszenna typ 450, ziemniaki, ogórek zielony, jogurt naturalny(mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), jogurt grecki(mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), cukier, gruszka, miód, mleko 2% tłuszczu, kawa inka(zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorcia), drożdżówka z jabłkiem 110g(mąka pszenna typ 450, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., mleko, jaja, drożdże, cukier, sól, jabłka).

13.05.2026 ŚRODA

Ś: Herbata czarna z pomarańczą. Bułeczki pszenne i wieloziarniste z masłem, ogórkiem zielonym. Twarożek czosnkowy. Owoc

O:Zupa grochówka z kielbaską i ziemniakami, zabieleną z zieleniną. Risotto z kurczakiem z warzywami w sosie pomidorowym. Papryka w słupki. Kompot wiśniowy.

P:Kawa mleczna. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, schab gotowany, rzodkiewka , ogórek kiszonym.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata czarna, pomarańcza, bułka mała 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), 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., zaciemniaczek-ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, ogórek zielony, czosnek, twaróg śmietankowy(mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), owoc, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), groch luskany, kielbasa śląska(mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), przyprawy, śmietanka 12 %(śmietanka, stabilizatory), koper, natka, ziemniaki, filet z kurczaka, cebula, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), warzywa, 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), papryka, wiśnia mrożona, miód, mleko 2% tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorcia chleb staropolski 550g (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 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, schab gotowany (schab wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, cukier, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca : karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca : azotyn sodu), rzodkiewka, ogórek kiszony.

14.05.2026 CZWARTEK

Ś:Herbata rumiankowa. Zupa mleczna- lane kluseczki na mleku. Pieczywo pszenno – żytnie z masłem, salata, indyk gotowany, papryka kolorowa, pomidorki koktajlowe, rukola-
KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU.

O: Zupa jarzynowa z warzywami i z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabelana z zielenią. Pałeczki pieczone z kurczaka. Kasza pęczak. Marchewka z groszkiem. Kompot śliwkowy.

P:Bawarka. Sałatka owocowa. Biszkopty.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata rumiankowa (100% koszyczka rumianku), mleko 2% tłuszczu, jaja, mąka pszenna typ 450, sól niskosodowa, 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, salata, indyk gotowany(mięso z indyka 80%, woda, sól, syrop klonowy, cukier, przyprawy naturalne, substancje zagęszczające: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu), papryka, pomidorki koktajlowe, rukola, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), mieszanka 7 składnikowa mrożona, mąka pszenna typ 450, kurczak świeży, przyprawy, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, kasza pęczak (kasza jęczmienna pęczak), palki z kurczaka, ziemniaki, marchew, groszek zielony mrożony, śliwka mrożona, miód, mleko 2% tłuszczu, herbata czarna, banan, kiwi, jabłko, pomarańcza, gruszka, biszkopty(mąka pszenna 48%, masa jajowa pasteryzowana 30 %, cukier, woda, skrobia ziemniaczana, emulgatory: E 471, glukoza, substancje spulchniające: węglany amonu, sodu, sól, aromat, karoteny).

15.05.2026 PIĄTEK

Ś: Bawarka. Jajecznica. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem i ogórkiem zielonym. Owoc

O: Zupa pomidorowa z ryżem brązowym, na mięsie drobiowym, zabelana z zielenią. Ryba panierowana. Ziemniaki. Surówka z kapusty kiszzonej, marchwi, jabłek, cebuli i natki. Kompot jabłkowo- gruszkowy.

P: Budyń z sosem truskawkowym. Mus owocowy

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2% tłuszczu, herbata czarna ekspresowa, jaja, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), sól niskosodowa, 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, ogórek zielony, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, koper,

natka, kurczak świeży, ryż brązowy, koncentrat pomidorowy (przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa (pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), filet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 450, bułka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), ziemniaki, kapusta kiszona, marchew, jabłka, cebula, natka, jabłka, gruszki, miód, mleko 2 % tłuszczu, masło 82% tłuszczu, jaja, mąka ziemniaczana, truskawka mrożona, cukier waniliowy, mus owocowy(jablko 70%, malina 10%, jagoda 10%, banany 10%, witamina C).

18.05.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś:Herbata melisa. Zupa mleczna- płatki kukurydziane na mleku. Pieczywo pszenno – żytnie z masłem, sałata, pomidorki koktajlowe, jaja, majonez, szczypior, kielki- **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc.

O:Zupa brokułowa z ziemniakami na mięsie drobiowym, zabelana zieleniną. Leczo w sosie pomidorowym z makaronem pełnoziarnistym , papryką i cukinią . Ogórek zielony. Kompot owocowy.

P:Kawa mleczna. Zapiekanekki z masłem , serem żółtym i ketchupem.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata melisa (100 % melisy), mleko 2% tłuszczu, płatki kukurydziane(mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy- jęczmienny ,cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel), chleb staropolski 550g (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 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, pomidor koktajlowy, jaja, majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 % , ocet, musztarda(woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz), szczypior, kielki, owoc, wywar warzywny(marchew, pietruszka, seler, por, woda), brokuły mrożone, kurczak świeży, przyprawy, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy) , śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, ziemniaki, mąka pszenna typ 450, makaron pełnoziarnisty(mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista), kielbasa śląska (mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), 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, owoce mrożone, miód, mleko 2% tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorcia), bułka na zapiekanekę 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), masło 82% tłuszczu, ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii), ketchup łagodny (pomidory 160g na 100 g produktu, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy).

19.05.2026 WTOREK

Ś:Kakao. Bagietka pszenna i pieczywo żytnie z masłem i rzodkiewką. Frankfurterki z ketchupem. Owoc.

O:Kapuśniak na mięsie drobiowym z ziemniakami i zieleniną. Pyzy drożdżowe z maślanką owocową. Marchewka w słupki. Kompot śliwkowy.

P:Herbata miętowa. Pieczywo pszenno-żytnie z masłem, pasta z makreli z sosem warzywnym.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2% 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 razowy ze słonecznikiem500g (mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82% tłuszczu, rzodkiewka, frankfurterki (mięso wieprzowe 95%, sól, błonnik sojowy, stabilizatory E262, wzmacniacz smk au E621, regulator kwasowości E575, glukoza, cukier, przeciwutleniacz E300, przyprawy, hydrolizat białka sojowego, ocet, ekstrakt lubczyku, drożdżowy. Aromaty, substancja konserwująca E250, osłonka jadalna barania), ketchup łagodny(pomidory 160g na 100 g produktu, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy), owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, kurczak świeży, koper, natka, kapusta kiszona, ziemniaki, drożdże, jaja, mąka pszenna typ 450, mleko 2% tłuszczu, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), cukier, maślanka owocowa(maślanka naturalna , mleko pasteryzowane, wsad owocowy- cukier, truskawka rozdrobniona 2,0%, rabarbar rozdrobniony 1,8%, przecier z aronii, skrobia, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancje zagęszczające- guma ksantanowa, pektyny, aromaty, barwnik: karmin, białka mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej), marchewka, śliwka mrożona, miód, herbata miętowa (100% liści mięty pieprzowej), chleb bałtanowski550g (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 słonecznikiem500g (mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82% tłuszczu, makrela wędzona, marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy (przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 %, ocet, musztarda(woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz).

20.05.2026 ŚRODA

Ś:Herbata owocowa. Zupa mleczna- płatki owsiane z jabłkiem i rodzynkami. Pieczywo pszenno-żytnie z masłem, sałata, szynka tradycyjna, papryka, pomidor, szczypior, kielki- **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc.

O:Rosół z makaronem na mięsie drobiowym z zieleniną. Potrawka z indyka w sosie śmietanowo-serowym. Kasza bul gur. Surówka z kapusty czerwonej, marchwi, jabłek i cytryny. Kompot gruszkowy

P:Jogurt owocowy na bazie jogurtu naturalnego i greckiego. Chrupki kukurydziane.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: herbata owocowa (owoc maliny 40%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży18%, naturalny aromat, owoc bzu czarnego, liść jeżyny), mleko 2% tłuszczu, płatki owsiane(płatki owsiane 100%), jabłka, rodzynki, 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, pomidor, szczypior, kielki, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, kurczak świeży ,makaron (kasza pszenna makaronowa, semolina – kaszka z pszenicy durum, jaja, woda), koper, natka, filet z indyka, mąka pszenna typ 450, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii), kasza bul- gur (pszenica durum), kapusta czerwona, marchew, jabłka, cytryna, gruszka, miód, owoce mrożone, jogurt naturalny (mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), jogurt grecki (mleko,

śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), cukier, chrupki kukurydziane (kasza kukurydziana, sól).

21.05.2026 CZWARTEK

Ś:Kakao. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pasta z sera żółtego , jaja, majonezu i szczypiorku. Owoc.

O:Zupa z ciecierzycy ziemniakami na mięsie drobiowym, zabelana z zieleciną. Placuszki z fileta z serem żółtym i papryką. Ryż brązowy. Warzywa na parze. Kompot wiśniowy .

P: Mleko. Ciasto czekoladowe- własny wypiek.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2% tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), chleb baltanowski550g (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 wieloziarnisty500g (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, ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii), jaja, majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 %, ocet, musztarda(woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz), szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, śmietanka 12 %(śmietanka, stabilizatory), koper, natka, kurczak świeży, ciecierzycy – cieciorka konserwowa(cieciorka, woda, sól), ziemniaki, filet z kurczaka, ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii), papryka, jaja, mąka pszenna typ 450, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), ryż brązowy, warzywa mrożone 100%, wiśnia mrożona, miód, mleko 2 % tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), masło 82% tłuszczu, cukier, cukier waniliowy, mąka pszenna typ 450, jaja, proszek do pieczenia(substancje spulchniające- dofosforan disodowy, wodorowęglan sodu, mąka pszenna), czekolada deserowa(miazga kakaowa, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory- lecytyny (z soi) i E 476, aromat, masa kakaowa).

22.05.2026 PIĄTEK

Ś:Kawa mleczna. Bułka pszenna i żytnia z masłem, serkiem naturalnym do smarowania, rzodkiewka, szczypior. Owoc

O:Zupa barszcz ukraiński z fasolką, na mięsie drobiowym z ziemniakami, zabelany z zieleciną. Kotlet z dorsza. Ziemniaki. Surówka z kapusty pekińskiej, jabłek, marchwi, cytrynki, natki. Kompot jabłkowo- agrestowy.

P:Twarożek owocowy. Ciasteczka owsiane z żurawiną.

Składniki – alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2% tłuszczu, kawa inka(zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorja), 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, siemię 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), 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), rzodkiewka, szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), przyprawy, kurczak świeży, koper, natka, buraki, koncentrat z buraków(zagęszczony sok z buraków 59,2%, woda, cukier, syrop glukozowo- fruktozowy, sól, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne- seler, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty), fasola biała, ziemniaki, mąka pszenna typ 450, filet z dorsza, jaja, śmietanka 12 %(śmietanka, stabilizatory), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), bułka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), kapusta pekińska, jabłka, marchew, cebula, cytryna, agrest, miód, owoce mrożone, twaróg śmietankowy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), cukier, 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).

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.