

				<p>Kakao- napój owsiany, cukier, kakao</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), jajko, pomidor, papryka</p>
	Obiad	<p>Krupnik jaglany, pieczywo</p> <p>Gulasz wieprzowy</p> <p>Kasza gryczana</p> <p>Mizeria</p> <p>Kompot porzeczkowy</p>	<p>1,9</p> <p>Zupa- porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Gulasz – szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek</p> <p>Kasza gryczana</p> <p>Mizeria – ogórek, szczypiorek, cebula, ocet jabłkowy, jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, sól, pieprz</p> <p>Kompot – porzeczką czerwoną, cukier</p>	
			9	<p>Zupa- porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszką), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Gulasz – szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek</p> <p>Kasza gryczana</p> <p>Mizeria – ogórek, szczypiorek, cebula, ocet jabłkowy, jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, sól, pieprz</p> <p>Kompot – porzeczką czerwoną, cukier</p>
	Podwieczorek	<p>Budyń śmietankowy</p> <p>Wafle kukurydziane</p>		<p>Budyń - napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier</p> <p>Kukurydza</p>
Środa 31.05.2023 r.	Śniadanie	<p>Płatki na mleku roślinnym</p> <p>Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, sałata, ogórek</p> <p>Herbata</p>	1	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki owsiane</p> <p>Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, sałata, ogórek</p> <p>Herbata, cukier</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki gryczane</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś z kurczaka, sałata, ogórek</p> <p>Herbata, cukier</p>
	Obiad	<p>Zupa pieczarkowa, pieczywo</p> <p>Pieczeń wieprzowa z modrą kapustą</p> <p>Ziemniaki z koperkiem</p>	1,9	<p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler, sól, ziemniaki</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p>

		Kompot wieloowocowy	9	<p>Pieczeń - schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, sól, pieprz, cukier</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Kompot – mieszanka kompotowa, cukier</p> <p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler, sól, ziemniaki</p> <p>Pieczyno bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Pieczeń - schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, sól, pieprz, cukier</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Kompot – mieszanka kompotowa, cukier</p>
	Podwieczorek	Podding mleczno- ryżowy z miodem i truskawkami		Podding - napój ryżowy, ryż, truskawki, miód
Czwartek 1.06.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1	<p>Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria), cukier</p> <p>Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód</p> <p>Kawa - napój migdałowy, kawa inka bezglutenowa, cukier</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód</p>
	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Lasagne Kompot z rabarbaru	1,9 9	<p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, cebula, koper, olej, natka pietruszki, por, ziemniaki, pieprz naturalny, liść lauowy, ziele angielskie</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Lasagne – makaron lasagne (mąka pszenna semolina 100%), karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, pomidor pelati, koncentrat pomidory, mąka pszenna, masło 82%, mleko 2%, ser (woda, olej kokosowy (24%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, mielone ziarno słonecznika, aromat mozzarella, regulator kwasowości: kwas mlekowy, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), gałka, olej, papryka, pieprz, sól, zioła prowansalskie</p> <p>Kompot - rabarbar, jabłka, cukier</p> <p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, ogórek kiszony, cebula, koper, olej, natka pietruszki, por, ziemniaki, pieprz naturalny, liść lauowy, ziele angielskie</p> <p>Pieczyno bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Lasagne – makaron bezglutenowy, karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, pomidor pelati, koncentrat pomidor, ser (woda, olej kokosowy (24%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, mielone ziarno słonecznika, aromat mozzarella, regulator kwasowości: kwas mlekowy, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), gałka, olej, papryka, pieprz, sól, zioła prowansalskie</p>

				Kompot - rabarbar, jabłka, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkami Soczek	3	Ciasto- jabłka, mąka kukurydziana/ ryżowa/ gryczana, jajka , mleko roślinne, masło roślinne, drożdże, cukier, cukier waniliowy Jabłkowy
Piątek 2.06.2023 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, marchew, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, marchew, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Kopytka z masłem Kompot z czerwonej porzeczki	1,4,9 4,9	Zupa - dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, lubczyk, papryka słodka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, jajka, mąka ziemniaczana, masło roślinne Kompot - czerwona porzeczka, cukier Zupa- dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, lubczyk, papryka słodka Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kopytka – ziemniaki, jajka, mąka ziemniaczana, masło roślinne Kompot – czerwona porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Jogurt Jabłko		Jogurt - mleczko kokosowe 78,9% (woda, ekstrakt z kokosa), cukier, skrobia modyfikowana, brzoskwinia 4,5%, sok z marakui z zagęszczonego soku 0,5%, wapń, białka bobu, koncentrat z marchwi, witaminy (D3, B12), naturalny aromat, wegańskie kultury bakterii jogurtowych Jabłko

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- łubin, 14- mięczaki
* jadłospis może ulec zmianie