

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 03.06.2019	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,6,7)	Zupa: koperkowa z ziemniakami na mięsie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna ,gulasz wieprzowy, ogórek kiszony (1,7), kompot wieloowocowy.	
Wtorek 04.06.2019	Bułka grahamka, masło, ser żółty, ogórek kiszony (1,6,7,)	Zupa: pomidorowa z makaronem, na mięsie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, wątróbka drobiowa duszona z cebulką, fasolka szparagowa (1,6,7), kompot wieloowocowy.	Bułeczka drożdżowa z białym serem(1,3,6,7)
Środa 05.06.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: zur biały z <b>jajkiem</b> kielbasą,jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> ) ze śmietaną (1,3,7,9,10) Drugie danie: makaron z truskawkami (1,3,7) kompot wieloowocowy	owoc
Czwartek 07.06.2019	Bułka zwykła, ,masło, pasta rybna z cebulką, jajkiem (1,3,4,6,7)	Zupa: brokułowa z ziemniakami na mięsie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem, cebulką, surówka z kiszonej kapusty (1,7), kompot wieloowocowy.	jogurt(7)
Piątek 07.06.2019	Bułka grahamka, masło, pasta twarogowa z miodem (1,6,7,)	Zupa: <b>grochowa</b> z ziemniakami, na mięsie,j kielbasie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (1,6,9) Drugie danie: ziemniaki, <b>ryba</b> smażona, sałata lodowa z rzodkiewką, ogórkiem ,cebulką zieloną z sosem winegret (1,3,4,6,7,10) kompot wieloowocowy	
Poniedziałek 10.06.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: barszcz ukraiński z ziemniakami na mięsie jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> , <b>fasola</b> ) ze śmietaną (6,7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7) kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 11.06.2019	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,6,7)	Zupa:z ryżem, na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (7,9) Drugie danie: ziemniaki, pulpet w sosie pomidorowym, surówka z młodej kapusty (1,3,7) kompot wieloowocowy.	Jogurt (7)
Środa 12.06.2019	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa ,rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: jarzynowa z ziemniakami , pieczarkami na mięsie ,jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, ) ze śmietaną (7,9,) Drugie danie: makaron zapiekany z kurczakiem i szpinakiem (1,3,7), kompot wieloowocowy.	owoc
Czwartek 13.06.2019	Bułka zwykła, ,masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	Zupa: szczawiowa z ryżem, <b>jajkiem</b> na mięsie, jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> , ) ze śmietaną (3,7,9) Drugie danie: ziemniaki ,ryba duszona w warzywach(marchew , cebula,pietruszką <b>seler</b> ) (1,7,9) kompot wieloowocowy	soczek
Piątek 14.06.2019	Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: ogórkowa z ziemniakami, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie,sos pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty (1,3,7) kompot wieloowocowy	Mleczko smakowe (7)
Poniedziałek 17.06.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kielbasie,jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> ) ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem,cukrem,cynamonem (7) kompot wieloowocowy	
Wtorek 18.06.2019	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (1,7,9) Drugie danie: bigos z kapusty kiszonej i białej z mięsem,kielbasą, chleb (1,6,7,10) kompot wieloowocowy	

## 14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIENŃ, OWIES, ORKISZ
2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
5. ORZESZKI ZIEMNE
6. SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
8. ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE, ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny mielony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany, cukier, sól morską, warzywa suszone

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie (przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji