



MENU:)

data	ŚNIADANIE	OBIAD
Poniedziałek 01.07	PIECZYWO ŻYTNIE 60G (PSZENICA, ŻYTO) Z MASŁEM 4G, (MLEKO) SAŁATA 10G, WĘDLINA WIEPRZOWA 30G, PAPRYKA 30G, SZCZYPIOREK HERBATA Z CYTRYNĄ 150 ML	BARSZCZ UKRAIŃSKI Z ZIEMNIAKAMI I FASOLĄ 250 ML (SELER) RISOTTO Z WARZYWAMI 100G/60G INDYK W SOSIE (PSZENICA, SOJA) 60G/30ML KOMPOT Z WIŚNI 150ML
Wtorek 02.07	PIECZYWO (PSZENICA) 60G Z MASŁEM 8G (MLEKO), SAŁATA 10G, SER GOUDA(MLEKO) 30G POMIDOR, SZCZYPIOR 30G HERBATA OWOCOWA 150 ML	ZUPA JARZYNOWA Z BRUKSELKĄ I ZIEMNIAKAMI 250 ML (SELER) KOPYTKA PSZENNE W SOSIE PIECZARKOWYM 180G/30ML MARCHEWKA Z GROSZKIEM (MASŁO)80G KOMPOT Z OWOCÓW: AGREST, WIŚNIA, PORZECZKA 150 ML
Środa 03.07	SZWEDZKI STÓŁ BUŁKA WEKA (PSZENICA) 60G Z MASŁEM 8G (MLEKO), MIX SAŁAT 10G, SER MOZARELLA(MLEKO) 10G, WĘDLINA 10G POMIDOR, OGÓREK, RZODKIEWKA PAPRYKA – 40G, SZCZYPIOR, KONFITURA OWOCOWA 5G, ORZESZKI 5G HERBATA Z CYTRYNĄ 200 ML	BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM (PSZENICA) 250ML GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA W SOSIE POMIDOROWYM 120G/30ML PUREE ZIEMNIACZANE (MLEKO) 100G OGÓREK MAŁOSOLNY KOMPOT Z JABŁEK I GRUSZEK Z CYNAMONEM 150 ML
Czwartek 04.07	CHLEB WIEJSKI 60G (PSZENICA) Z MASŁEM 8G (MLEKO), SAŁATA 10G, SCHAB PIECZONY 30G, KOLOROWA PAPRYKA 30G HERBATKA OWOCOWA Z HIBISCUSEM 150 ML	ROSÓŁ NA KACZCE I KURCZAKU Z MAKARONEM 250ML(SELER, PSZENICA) GYROS DROBIOWY 60G Z SOSEM TZATZIKI (MLEKO) 50G PIECZONE ZIEMNIAKI 150 ML SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY 80G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 05.07	BUŁKA WEKA PSZENNA 60G, Z MASŁEM (MLEKO) 4G, JAJECZNICA(MLEKO) ZE SZCZYPIORKIEM POMIDORKI KOKTAJLOWE 30G HERBATA Z OWOCÓW LEŚNYCH 150 ML DROŻDŻÓWKA Z TRUSKAWKAMI (PSZENICA)	ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM(SELER, PSZENICA, MLEKO)250 ML DORSZ W PANIERCE PSZENNEJ (JAJA) 80G PUREE ZIEMNIACZANE (MLEKO)100G MIZERIA Z JOGURTEM (MLEKO) 80G KOMPOT Z CZEREŚNI 150ML

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Alergeny oznaczono **pogrubioną** czcionką

*Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: **zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy**. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergen.