



## Jadłospis 08-12 czerwca 2026

### PNIEDZIAŁEK:

Śniadanie; Zupa mleczna, chleb pszenny z masłem, szynka wędzona, pomidor (1,7)

II śniadanie: sok owocowy-przecierany

Obiad: Rosół z makaronem, gulasz wieprzowy, kasza bulgur, ogórki kiszane, kompot (1,9)

Podwieczorek: Serek waniliowy, wafle ryżowe (7)

### WTOREK:

Śniadanie: Zupa mleczna, bułka z masłem i żółtym serem (1,7)

II śniadanie: kolorowe warzywa

Obiad: Delikatna zupa grochowa z ziemniakami i marchewką, filet z kurczaka w sosie pieczarkowym ze śmietanką, ryż parboiled, fasolka szparagowa na maselku, kompot (1,7)

Podwieczorek: Jabłka pod kruszonką (1,7)

### ŚRODA:

Śniadanie: Zupa mleczna, chleb pszenny z masłem, pasztet, ogórek zielony (1,3,7)

II śniadanie: jabłka

Obiad: Krem paprykowo-pomidorowy z ryżem i śmietanką, medaliony drobiowe, ziemniaki puree, surówka z marchewki i pomarańczy, kompot(1,3,7,9)

Podwieczorek: Budyń śmietankowy (1,7)

### CZWARTEK:

**KOLOROWE ŚNIADANIE:** , chleb pszenny z masłem, szynka wędzona, papryka, ogórek, rzodkiewka (1,7)

II śniadanie : truskawki

Obiad: Krem z zielonego groszku z makaronem, kopytka z masłem i twarogiem, kompot (1,3,7,9)

Podwieczorek: Mango lassi na jogurcie naturalnym, biszkopty (1,3,7)

### PIĄTEK:

Śniadanie: Płatki owsiane na mleku z brzoskwiniami, pieczywo pszenno-orkiszowe z masłem i serkiem twarogowym ze szczypiorkiem (1,7)

II śniadanie: jabłka

Obiad: Zupa ogórkowa z ziemniakami i marchewką, dorsz panierowany, ziemniaki z wody, buraczki, kompot(1,3,4,7,9)

Podwieczorek: Galaretko owocowa, chrupki kukurydziane

W DZIECI BEZMLECZNEJ ALERGENY ZOSTANĄ WYKLUCZONE A W DZIECI BEZGLUTENOWEJ ZASTĄPIONE PRODUKTAMI BEZGLUTENOWYMI

LEGENDA ALERGENÓW: 1-Gluten, 2-orzeszki ziemne, 3-Jaja, 4- Ryby, 5 -orzechy inne, 6-soja, 7-Mleko, 8-gorzycza, 9- Seler, 10-lubin, 11-sezam, 12-dwutlenek siarki, 13-mięczaki, 14-skorupiaki.

Catering zastrzega sobie prawo do niewielkich zmian w jadłospisie.

