



ważny od 2 do 6 czerwca 2025

DATA	OBIAD
02.06.25 poniedz.	zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki (zawiera: seler) 300 ml krokiety z mięsem (zawiera: gluten/pszenicę, jaja, mleko)* ¹ 180 g gotowana mieszanka królewska (brokuł, kalafior, marchew) posypana sezamem (zawiera: nasiona sezamu) 95 g pomarańcza 0,5 szt. herbata wieloowocowa (hibiskus, czarny bez, wiśnia, jabłko, dzika róża) z limonką i miodem 200 ml
03.06.25 wtorek	zupa koperkowa z makaronem i natką pietruszki (zawiera: gluten/pszenicę, seler) 300 ml pulpety drobiowe w sosie pomidorowo-warzywnym (zawiera: gluten/pszenicę, jaja, seler) ² 110 g kasza gryczana 170 g buraczki z ogórkiem kiszonym, papryką żółtą i cebulką 100 g arbuz 1 plaster kisiel z czerwonej porzeczki 200 ml
04.06.25 środa	krupnik z 3 kasz (pęczak, bulgur, jęczmienna wiejska) z natką pietruszki (zawiera: gluten/pszenicę i jęczmień, seler) 300 ml pierogi ruskie okraszone cebulką (zawiera: gluten/pszenicę, mleko)* ³ 210 g surówka z marchewki z chrzanem 95 g melon 1 plaster lemoniada cytrusowa (pomarańcza z cytryną i miętą) 200 ml
05.06.25 czwartek	żurek z jajkiem i ziemniakami i natką pietruszki, zabilony jogurtem naturalnym (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler) 300 ml łazanki – makaron z indykiem, pieczarkami, pomidorami, kapustą białą i kapustą kiszoną (zawiera: gluten/pszenicę) 390 g truskawki 80 g kisiel wieloowocowy (aronia, jabłko, agrest, śliwka, czerwona porzeczka i truskawka) 200 ml
06.06.25 piątek	zupa jarzynowa (fasolka szparagowa żółta, brokuł, kukurydza) z kaszą kuskus i natką pietruszki, zabilona śmietaną (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler) 300 ml ryba w cieście naleśnikowym (zawiera: rybę, gluten/pszenicę, mleko, jaja) ⁴ 105 g puree ziemniaczane z koperkiem (zawiera: mleko) 200 g mizeria (ogórek ze szczypiorkiem w jogurcie naturalnym) (zawiera: mleko) 95 g mieszanka bakalii (rodzynki, żurawina, morela, orzechy laskowe, nerkowca) (zawiera: orzechy laskowe, orzechy nerkowca) 30 g kompot z aronii 200 ml

*produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną

¹ mąka pszenna, woda, mięso wieprzowo-wołowe, olej roślinny rzepakowy, bułka tarta, jaja kurze, cebula, mleko, przyprawy

² uda z kurczaka bs/bk, jaja, bułka tarta, mleko, cebula, olej rzepakowy, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna

³ mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, woda, olej roślinny rzepakowy, cebula, przyprawy

⁴ miruna, mąka pszenna, mleko, jaja, olej rzepakowy

Zupy przygotowujemy na wywarze drobiowo-warzywnym (mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, por) lub warzywnym (marchew, pietruszka, seler, por). Potrawy przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym. Potrawy doprawiane są solą, ziołami i przyprawami, bez wzmacniaczy smaku i konserwantów. Napoje słodzone są cukrem lub miodem.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn losowych lub technologicznych.