



Obiady - czerwiec 2026 r.

Szanowni Rodzice!

Koszt obiadów za miesiąc czerwiec wynosi 88 zł

(16 ob. x 5,50 zł = 88 zł)

Wtorek 02.06.2026	Gotowany sos mięsno- warzywny (seler , mąka pszenna) (120 ml), makaron spaghetti (mąka pszenna) (170 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 03.06.2026	Zupa ogórkowa (seler , śmietana z mleka) (250 ml), ryż z prażonym jabłkiem i cynamonem (250 g), owoc (1 porcja)
Poniedziałek 08.06.2026	Zupa jarzynowa (seler) (250 ml), budyń waniliowy z sokiem malinowy (mleko) (300 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 09.06.2026	Gulasz z szynki duszony (mąka pszenna) (120 g), pyzy drożdżowe (mąka pszenna , jaja , mleko) (100 g), surówka koperkowa (gorczyca , jaja) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 10.06.2026	Rosół z makaronem (seler , mąka pszenna) (250 ml), kopytka szpinakowe (mąka pszenna , masło z mleka) (150 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 11.06.2026	Pieczony kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych (jaja) (100 g), ziemniaki (180 g) sałata z jogurtem (90 g) (jogurt naturalny i śmietana z mleka), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 12.06.2026	Paluszki rybne (mintaj , mąka pszenna), ziemniaki (180 g), marchewka mini (masło z mleka) (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Poniedziałek 15.06.2026	Zupa krem z białych warzyw ze słonecznikiem (seler) (250 ml), pierogi z serem i jagodami (jaja , mąka pszenna , twaróg z mleka) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 16.06.2026	Jajko sadzone (1 szt.), ziemniaki (180 g), ogórek zielony z jogurtem (jogurt naturalny i śmietana z mleka) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 17.06.2026	Fasolka po bretońsku (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60 g), jogurt z owocem (1 szt.) (jogurt naturalny z mleka), owoc (1 porcja)
Czwartek 18.06.2026	Pieczeń z karkówki (120 g), sos (mąka pszenna) (80 ml), kasza jęczmienna (160 g), surówka z białej kapusty i marchewki (gorczyca , jaja) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 19.06.2026	Smażony filet rybny z miruny (miruna , jaja , mąka pszenna) (100g), ziemniaki (180g), surówka z kapusty kiszonej i marchewki (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Poniedziałek 22.06.2026	Zupa pomidorowa z ryżem (seler) (250 ml), naleśniki z dżemem (jaja , mleko , mąka pszenna) (120 g), owoc (1 porcja)

Wtorek 23.06.2026	Kurczak w sosie śmietanowo-szpinakowym (śmietana i ser z mleka) (120 ml), makaron świderki (mąka pszenna) (160 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 24.06.2026	Bułka hot dog (mąka pszenna) (1 szt.) z kiełbasą (80 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Czwartek 25.06.2026	Duszony kotlet mielony z łopatki (mąka pszenna, jaja) (90g), pieczone ziemniaki (180g), sos czosnkowy (jogurt naturalny z mleka, gorczyca, jaja) (50 g), sok owocowy/woda (250 ml)

Pogrubioną czcionką zaznaczono składniki alergenne występujące w posiłkach

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. 2. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian.