

# SMAK UP

DATA	MENU
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>03.06.2019</b>	ZUPA GROCHOWA Z KIEŁBASĄ ( <i>seler</i> ) MAKARON Z SEREM ( <i>gluten, mleko</i> ) OWOC KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>04.06.2019</b>	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM ( <i>gluten, mleko, seler</i> ) NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI ORAZ SURÓWKĄ Z MARCHEWKI ( <i>gluten, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>05.06.2019</b>	BARSZCZ BIAŁY Z ZIEMNIAKAMI ( <i>seler, mleko</i> ) GOŁĄBKI Z MŁODEJ KAPUSTY Z RYŻEM I SOSEM POMIDOROWYM ( <i>jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>06.06.2019</b>	RYŻ NA ROSOLE Z WARZYWAMI ( <i>gluten, mleko, seler</i> ) ZRAZY W SOSIE KOPERKOWYM Z ZIEMNIAKAMI I KISZONYM OGÓRKIEM ( <i>mleko</i> ) HERBATKA OWOCOWA
<b>PIĄTEK</b> <b>07.06.2019</b>	ZUPA Z BOTWINKI Z ZIEMNIAKAMI ( <i>mleko, seler</i> ) PLACKI ZIEMNIACZANE Z DIPEM WARZYWNYM ( <i>gluten, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska  
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

# SMAK UP

DATA	MENU
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>10.06.2019</b>	ZUPA ZIEMNIACZANA Z NATKĄ PIETRUSZKI ( <i>seler</i> ) NALEŚNIKI Z WARZYWAMI I SOSEM CZOSNKOWYM ( <i>gluten, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>11.06.2019</b>	ZUPA JARZYNOWA Z ZACIERKĄ ( <i>gluten, jaja, mleko, seler</i> ) BITKI WIEPRZOWE Z MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI ORAZ MŁODĄ KAPUSTĄ KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>12.06.2019</b>	ZUPA SZCZAWIOWA Z JAJEM ( <i>jaja, mleko, seler</i> ) KURCZAK PO CHIŃSKU Z WARZYWAMI I RYŻEM ( <i>mleko, seler</i> ) OWOC, KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>13.06.2019</b>	ROSÓŁ Z MAKARONEM ( <i>gluten, seler</i> ) GULASZ Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, SAŁATA ZE ŚMIETANĄ HERBATKA OWOCOWA
<b>PIĄTEK</b> <b>14.06.2019</b>	KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM ( <i>gluten, mleko, seler</i> ) PALUSZKI RYBNE Z MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ Z KAPUSTY KISZONEJ ( <i>gluten, jaja, ryba, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska  
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

# SMAK UP

DATA	MENU
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>17.06.2019</b>	ZUPA GULASZOWA ( <i>seler</i> ) RACUCHY Z JABŁKIEM ( <i>gluten, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>18.06.2019</b>	ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI ( <i>gluten, mleko, seler</i> ) PIEROGI RUSKIE ( <i>gluten, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska  
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.