

PLACÓWKA:
KAMIEŃSKIEGO

DATA:
09– 20.06.2025r.

OBIAD			
Poniedziałek 09.06	Zupa jarzynowa z czerwoną fasolą i ziemniakami (zawiera: seler) 350ml Klopsik wieprzowy (zawiera: pszenicę, jaja) w sosie curry (zawiera: mleko, pszenicę, gorczycę) 80/80g, kasza pęczak (zawiera: jęczmień) 150g, ogórek kiszony w słupkach 70g, kompot cytrusowy z melisą 200ml, owoc 1szt.	Poniedziałek 16.06	Zupa ogórkowa z ziemniakami (zawiera: seler, pszenicę, mleko) 350ml Gulasz wieprzowy (zawiera: pszenicę) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: jęczmień) 150g, kolorowa fasolka szparagowa 70g, kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.
Wtorek 10.06	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: seler, pszenicę) 350ml Nuggetsy z piersi kurczaka (zawiera: pszenicę, jaja) 80g ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 70g, kompot rabarbarowy z jabłkiem 200ml, owoc 1szt.	Wtorek 17.06	Zupa pomidorowa z ryżem (zawiera: seler, mleko) 350ml Udko pieczone z kurczaka 1szt., ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria (zawiera: mleko) 70g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml, owoc 1szt.
Środa 11.06	Krem porowo – serowy z grzankami (zawiera: pszenicę, żyto, seler, mleko) 350ml Gołąbki hiszpańskie z młodą kapustą w sosie pomidorowym (zawiera: pszenicę) 80/80g, ziemniaki z koperkiem 150g, sałata z winegret i słonecznikiem (zawiera: gorczycę) 70g, kompot truskawkowy 200ml, owoc 1szt.	Środa 18.06	Zupa botwinka z jajkiem i ziemniakami (zawiera: pszenicę, mleko, jaja, seler) 350ml Makaron z serem (zawiera: mleko, pszenicę) 220g, siekane świeże truskawki z jogurtem (zawiera: mleko) 80g, surówka z jabłka i selera z marchewką (zawiera: seler) 70g, kompot truskawkowy 200ml, owoc 1szt.
Czwartek 12.06	Zupa grochowa (zawiera: seler) 350ml Pampuchy drożdżowe (zawiera: pszenicę, jaja, mleko) 3szt., polewa jogurtowo – jagodowa (zawiera: mleko) 80ml, surówka z marchewki z sokiem z cytryny 70g, kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.	Czwartek 19.06	BOŻE CIAŁO
Piątek 13.06	Krupnik jaglany z lubczykiem (zawiera: seler) 350ml Mintaj pieczony (zawiera: ryby, pszenicę, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, bukiet warzyw na parze (kalafior, mini marchew, kukurydza) 70g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, jabłko) 200ml, owoc 1szt.	Piątek 20.06	DZIEŃ WOLNY

Pogrubioną czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wymienione alergeny. Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Opracowano przez: dietetyk **Olęę Będzińską** i dietetyk **Wioletę Jakubowską**

PLACÓWKA:		DATA:
KAMIEŃSKIEGO		23 – 26.06.2025r.
OBIAD		
Poniedziałek 23.06	Zalewajka z ziemniakami (zawiera: pszenicę, żyto, seler, mleko) 350ml Spaghetti bolognese z szynką wieprzową (zawiera: pszenicę) 220g, kalafior na parze 70g, kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.	
Wtorek 24.06	Krupnik z kaszy pęczak z natką pietruszki (zawiera: seler, jęczmień) 350ml Burger drobiowy z pieczoną papryką (zawiera: pszenicę, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z młodej kapusty 70g, kompot jabłkowy 200ml, owoc 1szt.	
Środa 25.06	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: pszenicę, seler) 350ml Kotlet schabowy (zawiera: pszenicę, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria (zawiera: mleko) 70g, kompot jabłkowy z rabarbarem 200ml, owoc 1szt.	
Czwartek 26.06	Barszcz czerwony z ziemniakami (zawiera: pszenicę, seler, mleko) 350ml Leczo wegetariańskie z soczewicą 150g, ryż paraboliczny 150g, sałata z winegret i słonecznikiem (zawiera: gorczycę) 70g, kompot cytrusowy z melisą 200ml, owoc 1szt.	
Piątek 27.06	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO	

Pogrubioną czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wymienione alergeny. Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Opracowano przez: dietetyk Olę Będzińską i dietetyk Wioletę Jakubowską