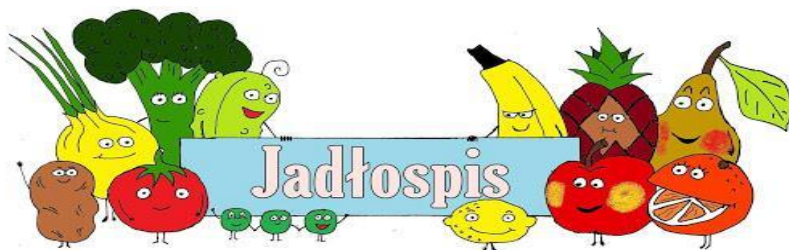


**DEKADO
WY
22.06.2026
- 25.06.2026**



JADŁOSPIS	SKŁADNIKI	ALERGENY
22.06.26 poniedziałek Zupa koperkowa(300ml) ----- Makaron z sosem bolonese(250g) ----- Napój(200ml) ----- deser(1szt. ok150g)	Wywar warzywno-mięsny, udko z kurczaka, marchew, pietruszka, seler , por, koperek, śmietana słodka 12%, ziemniaki, przyprawy do smaku ----- Makaron pełnoziarnisty(mąka makaronowa pełnoziarnista), łopatka wieprzowa b/k, koncentrat pomidorowy 30%, czosnek świeży, ser żółty ----- Owoce sezonowe: jabłka, truskawka, rabarbar, woda, cukier ----- sałatka owocowa	1,3,7,9,
23.06.25 wtorek Zupa neapolitańska z makaronem(300ml) ----- Ziemniaki(200g), kotlet drobiowy(100g), buraczki gotowane(100g) ----- Kompot(200ml) ----- deser(1szt.ok.150g.)	Wywar warzywno-mięsny, kurczak, marchew, pietruszka(korzeń , natka) seler , por, serek topiony, makaron świderki(mąka pszenna), przyprawy do smaku ----- Ziemniaki, masło 82% mleko 3,2%, bułka tarta , jajka , filet z kurczaka, buraki, olej rzepakowy, przyprawy do smaku ----- Herbata owocowa, woda, miód wielokwiatowy ----- owoc	1,3,7,9
24.06.26 środa Fasolka po bretońsku z kielbasą i boczkiem(300g.), pieczywo mieszane(65g.) ----- Kompot(200ml) ----- deser(1szt.ok.150g)	Fasolka biała, kielbasa z szynki, boczek wędzony, koncentrat pomidorowy 30%, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna , chleb słonecznikowy pszenno-żytni, chleb mieszany pszenno-żytni , chleb z pestkami dyni ----- Owoce sezonowe, jabłka, rabarbar, woda, cukier ----- jogurt	1,7,9,10
25.06.26 czwartek Kapuśniak ze słodkiej kapusty(300ml) ----- Kasza bulgur (170g)gulasz po zbójnicku(190g) ----- Napój(200ml) ----- deser(1szt.ok.150g))	Wywar warzywno-mięsny, kurczak, marchew, pietruszka (korzeń, natka) seler , por, kapusta biała młoda, pomidory, ziemniaki, śmietana słodka 12%, przyprawy do smaku ----- Kasza bulgur mąka pszenna , filet z indyka, ogórek kiszony, pieczarki, marchew, cebula, papryka czerwona, olej rzepakowy, przyprawy do smaku ----- Owoce sezonowe, truskawka, woda, miód wielokwiatowy ----- owoc	1,7,9

Intendent

Kucharka

Pielęgniarka

Dyrektor

Zastrzega się prawo zmian w jadłospisie.

Alergeny lub substancje powodujące reakcje nietolerancji zgodne z zał.nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Szczegółowe informacje o składnikach znajdują się u intendenta

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, lubczyk, zioła prowansalskie, papryka słodka, czosnek granulowany, pieprz ziółowy, pieprz czarny, kminek, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, soda oczyszczona

Zgodnie z informacjami od producentów użyte przyprawy oraz produkty gotowe (np. koncentrat pomidorowy, ketchup, herbata) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy