



		OBIAD	
02.06.25r. PONIEDZIAŁEK		Fasolowa z ziemniakami (na wywarze mięsnym) Naleśniki z twarogiem i śmietaną Owoc Woda mineralna Alergeny gluten, seler ,mleko, jaja	
03.06.25r. WTOREK		Barszcz z botwinką (na wywarze mięsnym) Klopsiki wieprzowe w sosie Mizeria ze śmietaną Kasza Bur gur Owoc Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko, jaja	
04.06.25r. ŚRODA		Brokułowa (na wywarze mięsnym) Makaron z truskawkami i śmietaną Owoc Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko,jaja	
05.06.25r. CZWARTEK		Pomidorowa z makaronem (na wywarze mięsnym) Kotlecik z piersi kurczaka Surówka wiosenna Ziemniaki puree Owoc Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko	

06.06..25r
PIĄTEK

Rosół z makaronem
(na wywarze mięsny)
Dorsz w chrupiącej panierce
Surówka z kisz. ogórków
Ziemniaki puree
Owoc
Woda mineralna
Alergeny
gluten, seler, mleko, jaja

Wszystkie zupy przygotowywane są na wywarach z mięsa wieprzowego lub z mięsa drobiowego.

Drugie dania obiadowe sporządzane są w piecu konwekcyjnym.

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów menu może nieznacznie ulec zmianie.

