

10-06-2024 pn	Makaron z <b>pszenicy durum</b> na mleku z dodatkiem kurkumy i maku. Chleb pszenny posmarowany pastą z awokado, ser żółty, rzodkiewka, rukola ( <b>pszenica, mleko i produkty pochodne</b> ). Herbata z czarnego bzu z dodatkiem czystka.	Maślanka z czarna porzeczka – wyrób własny ( <b>mleko i produkty pochodne</b> ). Chrupki kukurydziane.	Zupa jarzynowa (papryka, kukurydza, brokuły, fasolka szparagowa) z kaszą quinoa ( <b>seler</b> ).	Paluszki <b>rybne z mintaja (pszenica)</b> . Ziemniaki pieczone w całości. Surówka z kiszzonej kapusty. Groszek cukrowy gotowany na parze. Do picia kompot z czarnej porzeczki. Truskawki na deser.
11-06-2024 wt	Płatki orkiszowe ( <b>pszenica</b> ) na mleku z dodatkiem banana. Chleb żytni z amarantusem ( <b>pszenica, żyto</b> ) posmarowany pastą z <b>jajka</b> na twardo z dodatkiem suszonych pomidorów, szczypiorku i musztardy ( <b>gorczyca</b> ). Ogórek świeży do chrupania. Napój miętowo-lipowy do picia.	Kefir truskawkowy – wyrób własny ( <b>mleko i produkty pochodne</b> ). Wafel ryżowy.	Zupa kalafiorowa z makaronem razowym ( <b>pszenica, seler</b> ).	Polędwiczkę wieprzową w sosie własnym ( <b>pszenica</b> ). Kasza orkiszowa ( <b>pszenica</b> ). Surówka z <b>seler</b> a i marchewki. Buraczki pieczone i krojone w słupki do chrupania. Jabłko. Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka).
12-06-2024 śr	Płatki <b>żytnio-owsiane na mleku</b> . Chleb z orkiszem ( <b>pszenica, żyto</b> ) posmarowany pastą z awokado, kielbasa żywiecka, sałata, papryka. Herbata poziomkowa.	Banan. Pieczywo wasa ( <b>pszenica</b> ).	Zupa fasolowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ).	Złoty ryż mix gotowany <b>na mleku</b> (paraboliczny+dziki z dodatkiem kurkumy). Śnieżna wyspa – jogurt naturalny ( <b>mleko i produkty pochodne</b> ). Sałatka owocowa z truskawek. Marchewka i kalarepka do chrupania. Woda do picia.
13-06-2024 CZW	Płatki gryczano-owsiane <b>na mleku</b> . Chleb żytni z lnem ( <b>pszenica, żyto</b> ), posmarowany pastą z ciecierzycy i <b>tuńczyka (ryba)</b> , ogórek kiszony, rzodkiewka. Do picia herbata z lipy.	Budyń gotowany <b>na mleku</b> i polany musem z truskawek – wyrób własny ( <b>pszenica</b> ).	Barszcz czerwony z kaszą pęczak ( <b>pszenica, seler</b> ).	Nugetsy z piersi z indyka panierowane w płatkach kukurydzianych (jajko, pszenica). Ziemniaki puree z koperkiem ( <b>mleko</b> ). Sałata lodowa z jogurtem (mleko i produkty pochodne). Kalafior na parze. Jabłko. Napój cytrynowo-imbrowy.
14-06-2024 pt	STÓL SZWEDZKI: Pieczywo mieszane – <b>pszenne i żytnie</b> – posmarowane masłem ( <b>mleko</b> ), klops z indyka – wyrób własny ( <b>jajko, pszenica</b> ), <b>jajko</b> na twardo, rolada ustrzycka ( <b>mleko i produkty pochodne</b> ); ogórek świeży, papryka, sałata, rzodkiewka. Kawa zbożowa ( <b>jęczmień, żyto, mleko</b> )	Fioletowy koktajl z maślanką ( <b>mleko i produkty pochodne</b> ) z dodatkiem borówki i nasion chia – własny wyrób. Diety – budyń na mleku roślinnym z musem z czarnej porzeczki. Mieszcza ziaren słonecznika, <b>orzechów</b> nerkowca i <b>płatków migdałowych</b> .	Zupa brokułowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ).	Spaghetti pełnoziarniste z sosem bolońskim z mięsa wieprzowego ( <b>pszenica</b> ). Surówka z białej kapusty z kukurydzą. Buraczki pieczone i krojone w słupki do chrupania. Arbuz. Kompot z truskawek.