



PLACÓWKA:
CHROBRY

OBIAD	
<p>Poniedziałek 09.06</p> <p>Żurek z ziemniakami i majerankiem (zawiera: żyto, pszenicę, seler, mleko) 350ml Klopsik wieprzowy (zawiera: pszenicę, jaja) w sosie curry (zawiera: mleko, pszenicę, gorczycę) 80/80g, kasza pęczak (zawiera: jęczmień) 150g, ogórek kiszony w słupkach 80g, kompot cytrusowy z melisą 200ml</p>	<p>Poniedziałek 16.06</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (zawiera: seler, pszenicę, mleko) 350ml Gulasz wieprzowy (zawiera: pszenicę) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: jęczmień) 150g, kolorowa fasolka szparagowa 80g, kompot cytrusowy z miętą 200ml</p>
<p>Wtorek 10.06</p> <p>Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: seler, pszenicę) 350ml Udka pieczone z kurczaka 1szt., ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 80g, kompot rabarbarowy z jabłkiem 200ml</p>	<p>Wtorek 17.06</p> <p>Zupa pomidorowa z zacierką (zawiera: pszenicę, jaja, seler, mleko) 350ml Nuggetsy z piersi kurczaka (zawiera: pszenicę, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria (zawiera: mleko) 80g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml</p>
<p>Środa 11.06</p> <p>Zupa brokułowa z ziemniakami (zawiera: seler, pszenicę, mleko) 350ml Kurczak z sosie słodko - kwaśnym (zawiera: pszenicę) 150g, ryż paraboliczny 150g, sałata z winegret i słonecznikiem (zawiera: gorczycę) 40g, kompot truskawkowy 200ml</p>	<p>Środa 18.06</p> <p>Krem porowo – serowy z grzankami (zawiera: pszenicę, żyto, seler, mleko) 350ml Morszczuk w panierce (zawiera: ryby, jaja, pszenicę) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kapusty pekińskiej ze słonecznikiem i winegret (zawiera: gorczycę) 80g, kompot truskawkowy 200ml</p>
<p>Czwartek 12.06</p> <p>Krupnik jaglany z lubczykiem (zawiera: seler) 350ml Stripsy z dorsza (zawiera: ryby, pszenicę) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, bukiet warzyw na parze (kalafior, mini marchew, kukurydza) 80g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, jabłko) 200ml</p>	<p>Czwartek 19.06</p> <p>BOŻE CIAŁO</p>
<p>Piątek 13.06</p> <p>Zupa barszcz ukraiński z białą fasolą (zawiera: pszenicę, mleko, seler) 350ml Pampuchy drożdżowe (zawiera: pszenicę, jaja, mleko) 3szt., polewa jogurtowo – jagodowa (zawiera: mleko) 80ml, surówka z marchewki z sokiem z cytryny 40g, kompot cytrusowy z miętą 200ml</p>	<p>Piątek 20.06</p> <p>DZIEŃ WOLNY</p>

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.*

PLACÓWKA:
CHROBRY

DATA:
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, ogórek małosolny 40g, kompot cytrusowy z miętą 200ml
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, kalafior z bułką tartą (zawiera: pszenicę) 40g, kompot jabłkowy 200ml
Środa 25.06	Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi (zawiera: pszenicę, żyto, seler, mleko) 350ml Kotlet schabowy (zawiera: pszenicę, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z buraczków 80g, kompot jabłkowy z rabarbarem 200ml
Czwartek 26.06	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: pszenicę, seler) 350ml Leczo wegetariańskie z soczewicą 150g, ryż paraboliczny 150g, brokuły z sezamem (zawiera: sezam) 40g, kompot cytrusowy z melisą 200ml
Piątek 27.06	<p style="color: red; font-weight: bold;">ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO</p>

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 Olgę Będzińską i dietetyk Wioletę Jakubowską