

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	DESER
Poniedziałek 01.06.2026	Letnia zupa jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Tagiatelle z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy	Koktajl wiśniowy 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	7		
		BEZMLECZNE	Tagiatelle z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym 210g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Tagiatelle w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	1,7		
		DODATKI				
Wtorek 02.06.2026	Pieczarkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Rożki z jabłkami z ciasta francuskiego 1
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	3,7		
		BEZMLECZNE	Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym 120g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	1,3,7		
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Marchew baby 70g	1,3, 7, 9, 10		
Środa 03.06.2026 Kuchnia małopolska	Zupa krakowska (zupa kminkowa) (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Jogurt pitny owocowy 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana kaszą i warzywami 240g	1, 3, 7,9		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z młodej kapusty i marchewki 70 g	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 04.06.2026 Boże Ciało	<i>Dzień wolny</i>					
Piątek 05.06.2026	<i>Dzień wolny</i>					

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	DESER
Poniedziałek 08.06.2026	Krem brokułowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem alla carbonara 210g	1,7	Kompot wieloowocowy	Koktajl z rabarbaru, truskawki i banana 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem alla carbonara 210g	7		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1,7		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7		
		DODATKI	Sałata ze śmietaną 70g	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 09.06.2026	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 100g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Ciasto marchewkowe 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 100g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 100g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i rodzynkami 240g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Buraczki na ciepło 70g	1,3, 7, 9, 10		
Środa 10.06.2026 Kuchnia lubelska	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z jagodami i polewą jogurtową 240g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z jabłkiem 1,3,7 J
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami i jogurtem naturalnym 240g	3,7		
		BEZMLECZNE	Pierogi z jagodami 240g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z jagodami i polewą jogurtową 240g	1,3,7		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 11.06.2026	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g	1	Kompot wieloowocowy	Pudding chia z owocami 6
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g			
		BEZMLECZNE	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 240g	1,3,7		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 12.06.2026	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Dorsz w chrupiącej panierce 100g	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Jogurt naturalny z musem truskawkowym 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz w bezglutenowej panierce 100g	3,4		
		BEZMLECZNE	Dorsz w chrupiącej panierce 100g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora 100g	1, 3, 7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g	1,3, 7, 9, 10		

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER 10.GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI	ALERGENY	NAPOJE	DESER
<u>Poniedziałek</u> 15.06.2026		Zielona szkoła			
<u>Wtorek</u> 16.06.2026		Zielona szkoła			
<u>Środa</u> 17.06.2026		Zielona szkoła			
<u>Czwartek</u> 18.06.2026		Zielona szkoła			
<u>Piątek</u> 19.06.2026		Zielona szkoła			

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER 10.GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	DESER
Poniedziałek 22.06.2026	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	1,6,9	Kompot wieloowocowy	Truskawkowa pianka z jogurtu z owocami 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	6,9		
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	1,6,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron sojowy z warzywami 240g	1,6,9		
		DODATKI	Ryż biały 100g	1		
Wtorek 23.06.2026	Kapuśniak z białej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10	Kompot wieloowocowy	Muffinka czekoladowa 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	10		
		BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10		
		WEGETARIAŃSKIE	Racuchy z jabłkami 240g	7		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Fasolka szparagowa 70g	1,3, 7, 9, 10		
Środa 24.06.2026	Żurek (rekomendowana porcja – 250g) 1,7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 100g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Koktajl truskawkowo-bananowy 7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 100g	3,7		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 100g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy 100g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Ogórki kiszzone 70g	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 25.06.2026	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kofty wieprzowe z dipem 120g	1,7	Kompot wieloowocowy	Ciasto jogurtowe z wiśniami 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kofty wieprzowe z dipem 120g	7		
		BEZMLECZNE	Kofty wieprzowe z dipem 120g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pancakes z sosem truskawkowym 240g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka coleslaw 70g	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 26.06.2026	Zakończenie roku szkolnego					

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

