



<b>Jadłospis</b>		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
<b>PONIEDZIAŁEK 14.06.2021</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem na maśle 300ml	<i>jaja, mleko, selera</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Zraz drobiowo-wieprzowy pieczony 90g	<i>gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera</i>
	Ziemniaki gotowane 200g	-	-
	Mizeria ze śmietaną 110g	<i>mleko</i>	-
	Kompot owocowy z truskawką 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Banan 1szt	-	-
<b>WTOREK 15.06.2021</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa grochowa z ziemniakami 300ml	<i>gluten, selera, soję, gorczycę</i>	<i>mleko, jaja, orzechy, sezam, orzechy, orzeszki ziemne</i>
	Chleb pszenno-żytni 25g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb mieszany pszenno - żytni graham 10g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, jaja</i>
<b>II Danie</b>	Ryż z truskawkami i śmietaną 300g (ryż 160g+sos truskawkowo-śmietanowy 140g)	<i>mleko</i>	<i>gluten</i>
	Kompot owocowy z wiśnią 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Kiwi 1szt	-	-
<b>ŚRODA 16.06.2021</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa brokułowa z ziemniakami 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
	Chleb pszenno-żytni 25g	<i>gluten</i>	<i>gluten, soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb mieszany pszenno - żytni z pestkami dyni 10g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, mleko, jaja</i>
<b>II Danie</b>	Spaghetti po bolońsku 300g (makaron 155g + sos boloński 130g + ser żółty 15g)	<i>gluten, mleko</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, gorczycę, sezam, jaja</i>
	Herbata z suszu owocowego 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Nektarynka 1szt	-	-



MIEJSKA KUCHNIA CATERINGOWA  
W KIELCACH

<b>Jadłospis</b>		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
<b>CZWARTEK 17.06.2021</b>			
<b>I Danie</b>	Krupnik z kaszy jaglanej 300ml	<i>selera</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Filet z indyka panierowany pieczony 95g	<i>gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, selera, gorczycę, sezam</i>
	Ziemniaki gotowane 200g	-	-
	Surówka z selera konserwowego ze śmietaną 90g	<i>selera, mleko</i>	-
	Kompot owocowy z jabłkiem 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Jogurt z kawałkami owoców 150g	<i>mleko</i>	-
<b>PIĄTEK 18.06.2021</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa koperkowa z zacierką zabieleną 300ml	<i>gluten, jaja, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 100g	<i>ryby, gluten, mleko</i>	<i>soję, skorupiaki, jaja, gorczycę, selera, mięczaki</i>
	Ziemniaki gotowane 200g	-	-
	Surówka z kapusty kiszzonej i jabłka z olejem 100g	-	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, gorczycę, sezam</i>
	Kompot owocowy z porzeczką czarną 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Bułka drożdżowa z jagodami 1szt	<i>gluten, mleko, jaja</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, orzechy</i>

Wykaz składników dostępny w sekretariacie

**Sporządził:**

*Dietetyk mgr Agata Kamińska*

Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce

tel. 41/345-24-76, e-mail: [kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl](mailto:kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl)

*Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach ul. Piekoszowska 36a, 25-723 Kielce*

*NIP 959-188-23-14 REGON 260350684*

*tel. 41/ 344-37-30 e-mail: [mkc@mkc.mopr.kielce.pl](mailto:mkc@mkc.mopr.kielce.pl)*