

Poniedziałek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste, masło z szynką wieprzową i ogórkiem zielonym, herbata owocowa **1,3, 7**

II Śniadanie - Kaszka manna na mleku z cynamonem i słonecznikiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Domowy Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką – **1,3,7,9**

Obiad - Pieczeń wieprzowa ze schabu naziwiana kielbasą w sosie porowo – pieczarkowym, kasza pęczak z cebulką smażoną, gotowana biała kapusta, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Ciasto szarlotka na kruchym cieście naszej produkcji **1,3, 7**

Wtorek

Śniadanie - Bułka pszenna z masłem, ser żółty, sałata masłowa, kawa zbożowa **1,3,7**

II Śniadanie - Koktajl mleczny na mleku z płatkami owsianymi i wiśniami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Francuska Zupa cebulowa z kielbaską, tymiankiem i zacierką **1,3,7, 9**

Obiad - Panierowany sznyceł z kurczaka w bułce tartej i otrębach, gotowana marchewka w plastrach karbowanych, ziemniaki puree z zieleciną, woda mineralna - **1,3,7,9**

Podwieczorek – Ryż na mleku z musem owocowym **1,7**

Środa

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, pasztet drobiowo – warzywny naszej produkcji, ogórek kwaszony, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki gryczane na mleku na ciepło, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa pomidorowa z kaszą Kus – Kus i włoskimi ziołami **1,7, 9**

Obiad - Gotowane pulpety wieprzowe z szynki z cebulką w sosie koperkowym, ryż paraboliczny gotowany, surówka z buraczków z jabłkiem, woda mineralna **1,3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz z chrupkami kukurydzianymi

Czwartek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z serkiem twarogowym z kielkami rzodkiewki i suszonymi pomidorami, kakao na mleku **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki kukurydziane na ciepło z mlekiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa krem z brokuł z grzankami **1,7, 9**

Obiad — Gulasz meksykański z szynki z koncentratem pomidorowym, kolorową papryką, kukurydzą i czerwoną fasolą, ziemniaki puree z zieleciną, woda mineralna **1,7, 9**

Podwieczorek – Owoc jabłko z ciastkami bebe **1,3,7**

Piątek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, polędwica drobiowa z pomidorem, herbata owocowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Zupa mleczna z miodem i kluseczkami, herbata ziołowa **1,3,7**

Zupa - Zupa Solferino z groszkiem zielonym i dynią – **1, 3,7,9**

Obiad - Morszczuk panierowany w bułce tartej i płatkach kukurydzianych, ziemniaki gotowane z koperkiem, bukiet warzyw parowanych (marchewka, kalafior, brokuł), woda mineralna **1,3,4,7**

Podwieczorek – Owoc banan

AGENDA– ALERGENY

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZECHY ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO I PRZETWORZY MLECZNE, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. SEZAM, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.

Poniedziałek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, kiełbaski na ciepło, ketchup, herbata owocowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Płatki orkiszowe na mleku na ciepło z suszonymi bakaliami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Krem z buraka z jogurtem naturalnym i grzankami – **1,3,7,9**

Obiad - Pierogi leniwe naszej produkcji z sosem brzoskwińowym z płatkami owsianymi, surówka z marchewki z jabłuszkiem, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Babka marmurkowa naszej produkcji - **1,3,7**

Wtorek

Śniadanie - Bułka razowa z nasionami z masłem, z szynką wieprzową i ogórkiem zielonym, kawa zbożowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Płatki owsiane na jogurcie naturalnym z bananem **1,7**

Zupa - Zupa kalafiorowa z koperkiem i warzywami korzeniowymi **1,7,9**

Obiad - Makaron penne podany z Włoskim sosem ziołowym (filet z kurczaka z groszkiem, selerem, marchewką i pomidorami) woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc jabłko z biszkoptami **1,3,7**

Środa

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z serkiem twarogowym i ogórkiem kwaszonym, kiełki pora, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki kukurydziane na ciepło z mlekiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa pieczarkowa z warzywami korzeniowymi i makaronem **1,3,7,9**

Obiad - Zrazik wieprzowy z szynki nadziewany ogórkiem kwaszonym, cebulką w sosie pieczeniowym z musztardą, ziemniaki gotowane z zieleniną, czerwona kapusta gotowana i smażona na słodko, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Galaretkę truskawkową z owocami i chrupkami kukurydzianymi **1,7**

Czwartek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem z serem żółtym, papryką i ogórkiem zielonym, kakao na mleku **1,7**

II Śniadanie - Kaszka jaglana na ciepło z mlekiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa owocowa z makaronem **1,3,7,9**

Obiad – Panierowane udko z kurczaka w płatkach owsianych i sezamie, ziemniaki gotowane z koperkiem, gotowana marchewka z zieloną i żółtą fasolką szparagową, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc banan

Piątek

Śniadanie - Rogal maślany z masłem podany dżemem pomarańczowym naszej produkcji, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Sałatka z kaszy jaglanej z owocami (banan, jabłko, winogrono, pomarańcz) i rodzynkami

Zupa - Zupa jarzynowa z kaszą jęczmienną i warzywami korzeniowymi **1,7**

Obiad - Jajko sadzone ze szczypiorkiem, kładzione kluseczki szpinakowe, bukiet warzyw parowanych (marchew, brokuł, kalafior) woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Koktajl mleczny na maślanec z kaszką manną, morelą suszoną i bananem **1,7**

AGENDA– ALERGENY

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZECHY ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO I PRZETWORY MLECZNE, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. SEZAM, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.