

## **Poniedziałek**

Śniadanie - Kanapki z masłem, pieczonym pasztetem drobiowo – warzywnym naszej produkcji i sałatą masłową, herbata owocowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Koktajl mleczny na mleku z bananem i kaszką manną, herbata ziołowa **1, 7**

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

Obiad – Włoski gołąbek z mięsem wieprzowym, ryżem, cebulką smażoną i włoską kapustą w sosie neapolitańskim z kawałkami pomidorów i bazylii, ziemniaki gotowane z zieleciną, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc jabłuszko z chrupkami kukurydzianymi

## **Wtorek**

Śniadanie - Kiełbaski wieprzowo – drobiowe podane na ciepło, pieczywo z masłem, ketchup, herbata owocowa **1,3,7, 9**

II Śniadanie - Jogurt naturalny z pieczonymi jabłkami i cynamonem oraz słonecznikiem prażonym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa jarzynowa z papryką i makaronem zacierka **1,3,7,9**

Obiad - Panierowany sznycel drobiowy w bułce tartej i sezamie, ziemniaki gotowane puree z masłem i mlekiem z zieleciną, surówka z kapusty kwaszonej z pietruszką i marchewką, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Galaretka owocowa z wiśniami i jabłuszkiem, ciastka bebe **1,3,7**

## **Środa**

Śniadanie - Bułeczka pszenna z masłem, ogórkiem kwaszonym i jajkiem gotowanym na twardo, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Owsianka na ciepło mlekiem i musem jabłkowym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa barszcz ukraiński z fasolą Jaś, burakami i warzywami korzeniowymi **1,7,9**

Obiad - Pieczeń wieprzowa ze schabu nadziewana kiełbasą w sosie pieczeniowo – śmietanowym, marchewka gotowana w plastrach, kasza jęczmienna z ziołami oraz cebulką smażoną, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc mandarynka

## **Czwartek**

Śniadanie -Kanapka masłem, serem żółtym i ogórkiem zielonym, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Ryżanka na mleku z musem malinowym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Krem z pasternaku i pietruszki z grzankami **1,3, 7, 9**

Obiad – Gulasz drobiowy z fileta z kurczaka z kolorowymi warzywami ( marchewka, papryka, żółta i zielona fasolka szparagowa w sosie pomidorowo – ziołowym, gotowany ryż paraboliczny , woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Ciasto piernik z powidłami naszej produkcji **1,3,7**

## **Piątek**

Śniadanie - Kanapka z masłem, szynką wieprzową i pomidorem, kakao na mleku **1,7**

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

Zupa - Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z kiełbaską i warzywami **1,7,9**

Obiad - Makaron penne podany na ciepło z jogurtem naturalnym, pieczonymi jabłkami z cynamonem i otrębami, woda mineralna **1,3,7**

Podwieczorek – Owoc banan

---

## **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.

## **Poniedziałek**

Śniadanie - Kanapka z masłem, polędwicą drobiową i pomidorem, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Owsianka na mleku z bananem i płatkami owsianymi, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa szczawiowa z jajkiem gotowanym i warzywami korzeniowymi **1,3,7,9**

Obiad - Makaron spaghetti z Włoskim sosem Bolognese z mięsem i warzywami ( marchew, seler, groszek zielony) i tartym żółtym serem, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc gruszka

## **Wtorek**

Śniadanie - Bułeczka razowa z ziarnami z masłem, serkiem twarogowym z rzodkiewką i ogórkiem kwaszonym, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Kaszka manna na jogurcie naturalnym z jagodami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Krem pomidorowy z makaronem **1, 3,7,9**

Obiad - Pulpety drobiowe w sosie śmietanowo - koperkowym, surówka z marchewki z brzoskwinia i ananasem, ziemniaki gotowane z zieleńką, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc jabłko

## **Środa**

Śniadanie - Kanapka masłem z pastą jajeczną ze szczypiorkiem oraz papryką, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Maślanka brzoskwińowa z płatkami ryżowymi, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa ogórkowa z kaszą i warzywami korzeniowymi **1,3,7,9**

Obiad - Kąski wieprzowe ze schabu w sosie pieczeniowym z marchewką, brokułem i żółtą fasolką, ryż paraboliczny gotowany, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz

## **Czwartek**

Śniadanie - Rogal mleczny z masłem i konfiturą własnej produkcji z dyni, marchewki i pomarańczy, kakao na mleku **1,3,7, 9**

II Śniadanie - Warzywa i owoce do pochrupania ( marchewka, rzodkiewka, jabłuszko )

Zupa - Zupa jagodowa z makaronem gwiazdkowym **1,3,7**

Obiad – Udka drobiowe pieczone w sosie w sosie pieczarkowo – śmietanowym z pietruszką, surówka z kapusty białej z porą, jabłkiem i jogurtem naturalnym, kasza gryczana z majerankiem i cebulką smażoną, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Babka migdałowa naszej produkcji – **1,3,7**

## **Piątek**

Śniadanie - Kanapki z masłem, serem żółtym na sałacie masłowej, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Koktajl szpinakowo - owocowy na maślanie z otrębami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Delikatny Żurek z kielbaską, jajkiem gotowanym i warzywami korzeniowymi– **1,3,7,9**

Obiad - Miruna panierowana w bułce tartej i sezamie, ziemniaki puree z zieleńką, mizeria z ogórków i sałaty lodowej na jogurcie naturalnym z koperkiem, woda mineralna **1,3,4,7,9**

Podwieczorek – Kisiel owocowy z truskawkami i jabłuszkiem, chrupki kukurydziane **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.