

## **Poniedziałek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, serek twarogowy z ziołami, ogórek kwaszony, herbata owocowa **1,7**

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

Zupa - Zupa krem z kalafiora z grzankami pszennymi naszej produkcji **1,3,7,9**

Obiad - Makaron spaghetti z sosem Bolognese z mięsem tarty ser żółty, woda mineralna **1, 3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc jabłko

## **Wtorek**

Śniadanie - Bułka kukurydziana, masło, pasta z białej fasoli z warzywami naszej produkcji i pomidorem, kawa zbożowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Jogurt naturalny z pieczonymi jabłkami i bananem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa jarzynowa z warzyw korzeniowych z ryżem parabolicznym **1,3,7,9**

Obiad - Rolada pieczona z szynki wieprzowej w sosie cebulowo - pieczeniowym, gotowana kasza pęczak z cebulką, surówka z kapusty kwaszonej z pietruszką i marchewką, woda mineralna **1, 3,7,9**

Podwieczorek – owoc

## **Środa**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, szynka wieprzowa i ogórek zielony, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki owsiane na mleku z miodem wielokwiatowym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Paprykowa z ziemniakiem, warzywami korzeniowymi i jarmużem **1, 7, 9**

Obiad - Schab panierowany z bułce tartej z otrębami, parowane różyczki brokuł i kalafiora, ziemniaki gotowane puree z masłem mlekiem i koperkiem, woda mineralna **1,3, 7, 9**

Podwieczorek – Ciasto maślano – biszkopty z migdałami i kokosem naszej produkcji **1,3,7/ owoc**

## **Czwartek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, polędwica drobiowa z pomidorem, kakao na mleku **1,3,7**

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

Zupa - Zupa z brokuł i warzyw korzeniowych z kaszą Kus - Kus **1,3,7,9**

Obiad – Pieczone Udko drobiowe w sosie potrawkowym z masłem i cytrynką, ziemniaki gotowane z wody z zieleniną, surówka z białej kapusty z papryką pietruszką i marchewką, woda mineralna **1, 3, 7, 9**

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

## **Piątek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, ser żółty z sałatą masłową, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Kaszka manna na mleku z sosem wiśniowym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa krem z kurczaka z pietruszką i makaronem łazanki **1, 3,7,9**

Obiad - Leczo warzywne z ananasem (marchewka, seler, groszek, kukurydza, pieczarki, fasolka zielona, papryka) ryż paraboliczny gotowany, woda mineralna– **1,3, 7**

Podwieczorek – Owoc gruszka

---

### **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 - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, kiełbaski drobiowo – wieprzowe na ciepło, ketchup, sałata masłowa, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Koktajl z czerwonej porzeczki na maślanec z wiórkami kokosowymi , herbata ziołowa **1,7**

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

Obiad - Makaron Penne na ciepło z sosem jogurtowym z owocami (truskawkami, malinami i jagodami na zimno) , woda mineralna **1,3,7**

Podwieczorek – Owoc banan

**Wtorek**

Śniadanie - Bułka pszenna, masło, pasztet drobiowo – warzywny naszej produkcji, pomidor, kawa zbożowa **1,3,7**

II Śniadanie - Kasza Jaglanka na mleku z pestkami dyni i morelą suszoną, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa jarzynowa z pomidorem, papryką kolorową i kaszą jęczmienną **1, 3,7,9**

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

Podwieczorek – Owoc jabłko z chrupkami kukurydzianymi

**Środa**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, pasta humus z cieciorke czerwonej soczewicy z ogórkiem zielonym, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Płatki owsiane na mleku z mussem gruszkowym i cynamonem, herbata ziołowa **1,7**

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

Obiad - Ragu drobiowe z warzywami mix ( marchew, seler, groszek, fasolka szparagowa zielona i żółta) w sosie śmietanowo – majerankowym, szpinakowe kluseczki półfrancuskie naszej produkcji , woda mineralna **1, 3, 7,9**

Podwieczorek – owoc

**Czwartek**

Śniadanie - Rogal maślany, masło, powidła śliwkowe naszej produkcji, kakao na mleku **1,7**

II Śniadanie - Koktajl jagodowy na kefirze ze słonecznikiem i płatkami ryżowymi **1,7**

Zupa - Zupa barszcz biały z warzywami korzeniowymi z wędzonką **1, 3,7, 9**

Obiad – Klopsik drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo - bazyliowym, parowane różyczki brokuł, kasza kus kus z ziołami, woda mineralna – **1,3,7, 9**

Podwieczorek –Owoc gruszka z chrupkami kukurydzianymi

**Piątek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, sałatka jarzynowa na jogurcie naszej produkcji, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki owsiane z jogurtem naturalnym, rodzynkami i jabłkiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa krem z pomidorów z makaronem nitki **1,3,7, 9**

Obiad - Miruna panierowana w bułce tartej nasionach sezamu i słonecznika podana z surówką z kapusty kwaszonej, papryki i pietruszki, ziemniaki gotowane, woda mineralna **1,3,4, 7, 9**

Podwieczorek – owoc

**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.