

**Poniedziałek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste, masło z dżemem owocowym niskosłodzonym, herbata owocowa **1,7**

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

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

Obiad - Pieczone Udko drobiowe w sosie potrawkowym z masłem i śmietanką, biały ryż paraboliczny gotowany, gotowana marchewka z groszkiem, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc banan

**Wtorek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, pasztet drobiowo – warzywny naszej produkcji, ogórek zielony, kakao na mleku **1,3,7**

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

Zupa - Zupa jarzynowa z warzyw korzeniowych z papryką kolorową i kaszą kus kus **1,3,7,9**

Obiad - Roladka wieprzowa z szynki w ciemnym sosie pieczeniowym, ziemniaki gotowane z zieloną, gotowana żółta i zielona fasolka szparagowa, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz

**Środa**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, serem żółtym, ogórkiem kwaszony, herbata owocowa **1,3,7**

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

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

Obiad - Sznycel z fileta z kurczaka w cieście naleśnikowym, kasza gryczana z ziołami i cebulką, surówka z buraczków z jabłkiem, woda mineralna - **1,3,7,9**

Podwieczorek –owoc

**Czwartek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, szynką wieprzową i pomidorem, kawa zbożowa na mleku **1,3,7**

II Śniadanie - Koktajl wiśniowy z Kaszką manną na mleku z cynamonem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Barszcz biały z warzywami korzeniowymi, mięsem i jajkiem gotowanym na twardo **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

**Piątek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, sałatka jarzynowa na jogurcie z sałatą masłową, herbata owocowa **1,3,7,9**

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

Zupa - Zupa kapuśniak na słodkiej i kwaszonej kapuście z warzywami i kurczakiem – **1,3,7,9**

Obiad - Morszczuk panierowany w bułce tartej i płatkach kukurydzianych, ziemniaki gotowane puree z koperkiem, bukiet warzyw parowanych ( marchew, brokuł, kalafior) woda mineralna **1,3,4,7,9**

Podwieczorek – Owoc jabłko

**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 gorczyczy.

\* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.

## **Poniedziałek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z domową pastą humus z cieciorki z kiełkami rzodkiewki, herbata owocowa **1,3,7**

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

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

Obiad - Pulpecik drobiowy w sosie porowo – śmietanowym, ryż paraboliczny gotowany, gotowane różyczki brokuł, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – owoc

## **Wtorek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z szynką wieprzową i ogórkiem zielonym, kakao na mleku **1,3,7,9**

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

Zupa - Zupa jarzynowa z brukselką i warzywami korzeniowymi **1,7,9**

Obiad - Zrazik wieprzowy z szynki nadziewany ogórkiem kwaszonym i pieczarkami w sosie pieczeniowym, ziemniaki gotowane z koperkiem, kapusta modra zasmażana na słodko, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc banan

## **Środa**

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

II Śniadanie - Warzywa do pochrupania ( jabłko, marchewka, pomidor koktajlowy, rzodkiewka, herbata ziołowa

Zupa - Zupa pomidorowa z makaronem nitki – **1,3,7,9**

Obiad - Pieczeń ze schabu nadziewana musem prowansalskim z pietruszką suszonymi pomidorami i ziołami w sosie śmietanowym, kasza jęczmienna z cebulką, surówka z białej kapusty z porą papryką marchewką i pietruszką, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – owoc

## **Czwartek**

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

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

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

Obiad – Otwarte Gołąbki z białą kapustą z mięsem z szynki wieprzowej, cebulką smażoną i ryżem parabolicznym w sosie pomidorowym, ziemniakami puree z masłem, mlekiem i zieleniną, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek –Owoc jabłko

## **Piątek**

Śniadanie - Rogal maślany z masłem podany masłem daktylowo – śliwkowym naszej produkcji, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Jogurt naturalny z pieczonym jabłkiem i cynamonem **1,7**

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

Obiad - Domowe naleśniki naszego wyrobu z sosem jogurtowo – jabłkowym z daktylami i otrębami, woda mineralna **1,3,7,9**

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.