

**Poniedziałek**

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

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

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

Obiad - Meksykańskie burrito z szynki wieprzowej z cukinią, kukurydzą, czerwoną fasolą w sosie pomidorowo - ziołowym, ryż paraboliczny gotowany, woda mineralna **1,7, 9**

Podwieczorek – Owoc śliwka węgierka

**Wtorek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, pasztet drobiowo – warzywny naszej produkcji i papryką czerwoną, kawa zbożowa **1,7,9**

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

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

Obiad - Pieczeń rzymska z szynki wieprzowej nadziewana jajkiem gotowanym w ciemnym sosie pieczeniowym, ziemniaki gotowane z zielenią, gotowana marchewka z groszkiem, woda mineralna **1,3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc jabłko

**Środa**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, ser gouda z ogórkiem zielonym, herbata owocowa **1,3,7**

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

Zupa - Zupa jarzynowa z groszkiem, fasolką szparagową i cukinią **1,3,7, 9**

Obiad - Gulasz drobiowy w jasnym sosie śmietanowo - ziołowym z warzywami (marchew, seler, groszek, papryka, fasolka zielona) mix kasz gryczanych i jęczmiennych z cebulką smażoną i ziołami, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc gruszka

**Czwartek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem z dżemem owocowym niskosłodzonym, kakao na mleku **1,3,7**

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

Zupa - Zupa krem z kurczaka z warzywami i grzankami pszennymi naszej produkcji – **1, 3,7,9**

Obiad — Makaron Penne na ciepło z sosem jogurtowym z owocami ( malina), prażonymi wiórkami kokosowymi i otrębami, woda mineralna **1,3,7**

Podwieczorek – Owoc banan

**Piątek**

-

**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 gorzycy.

\* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.

## **Poniedziałek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z powidłami śliwkowymi naszej produkcji, herbata owocowa **1,3,7,9**

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

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

Obiad - Makaron spaghetti z sosem Bolognese z mięsem i warzywami (marchewka, seler, groszek zielony), tarty ser żółty, woda mineralna **1, 3,7,9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz z chrupkami kukurydzianymi

## **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 bakaliami suszonymi , herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa jarzynowa z żółtą i zieloną fasolką szparagową z ryżem parabolicznym **1,7,9**

Obiad - Pulpecik drobiowy w sosie koperkowo – śmietanowym, gotowany ryż paraboliczny, surówka z buraczków z cebulką, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc jabłko

## **Środa**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem, z serem żółtym i sałatą masłową, herbata owocowa **1,3,7**

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

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

Obiad - Udka drobiowe pieczone w sosie własnym pieczeniowym, surówka z marchewki z jabłkiem, gotowana kasza gryczana z ziołami, woda mineralna **1 3 7, 9**

Podwieczorek –Owoc gruszka

## **Czwartek**

Śniadanie - Pieczywo pszenne/ wieloziarniste z masłem z serkiem twarogowym i pomidorem, kielki pora, 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 – Schab wieprzowy panierowany z bułce tartej i sezamie, ziemniaki gotowane z koperkiem, surówka z białej kapusty z papryką kolorową, marchewką i pietruszką, woda mineralna **1,3,7,9**

Podwieczorek – Owoc banan

## **Piątek**

Śniadanie - Bułka mleczna z masłem, pasta twarogowa z wędzoną makrelą i suszonymi pomidorami, herbata owocowa **1,3,4,7**

II Śniadanie - Owoce i warzywa do pochrupania (marchew, rzodkiewka, jabłko, pomidor koktajlowy)

Zupa - Delikatna zupa gulaszowa z kielbaską, papryką i ziemniakami **1,3,7**

Obiad - Jajko smażone sadzone ze szczypiorkiem, bukiet warzyw parowanych ( marchew, brokuł, kalafior) ziemniaki gotowane puree z masłem i mlekiem oraz siekanym koperkiem, woda mineralna – **1,3,7,9**

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.