



WTOREK 02.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, kakao	Jabłko	Zupa koperkowa Gołąbki odwrócone z ziemniakami i gotowanymi warzywami (danie pieczone)	Jogurt z granolą
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Kakao 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa koperkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Ziemniaki 20g • Koperek 10g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, Gołąbki odwrócone 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso 40g • Ryż 30g • Jajo 10g • Sól, pieprz, majeranek • Mąka 5g • Kapusta biała 10g • Koncentrat pomidorowy 10g Ziemniaki 100g Gotowane warzywa 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 40g • Kalafior 30g • Brokuł 30g 	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Granola 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja	Gluten, mleko

ŚRODA 03.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z kielbasą żywiecką i papryką, herbata czarna z cytryną	Kasza manna na mleku z cynamonem	Rosół z ryżem Kotlet Kargul z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie pieczone)	Galaretka owocowa
Skład surowcowy	Kanapki z kielbasą żywiecką i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Kielbasa żywiecka 20 g • Papryka 20g • Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Kasza manna na mleku z cynamonem <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 100g • Cynamon 2g 	Rosół z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Ryżem 40g • Marchew 20g • Pietruszka 20g • Seler 20g • Przyprawy – sól, pieprz Kotlet Kargul 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet z kurczaka 50g • Jaja 10g • Papryka 10g • Mąka 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta biała 80g • Marchew 20g • Sól, cukier, pieprz, cytrynka, olej 	Galaretka owocowa 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, jaja	

CZWARTEK 04.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata czarna	Mandarynka	Zupa ziemniaczana Makaron carbonara z boczkiem i szynką (danie duszone)
Skład surowcowy	Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane - 3 połówki • Szczypiorek 10g Pasta jajeczna <ul style="list-style-type: none"> • Jaja 25g • Majonez 5 g Herbata czarna 200ml	Mandarynka 1 szt.	Zupa ziemniaczana 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 150 ml • Ziemniaki 40g • Marchew 20g • Seler 20g • Pietruszka 20g • Przyprawy: sól, pieprz, majeranek Makaron carbonara z boczkiem i szynką <ul style="list-style-type: none"> • Szynka konserwowa 80g • Boczek 40g • Jajo 1 i ½ szt. • Śmietanka 20g • Olej 10g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, bazylija Makaron 100g	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Herbatniki 6 szt. • Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko, jaja		Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten

PIĄTEK 05.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Płatki owsiane z mlekiem, kanapki z żółtym serem i pomidorem, herbata czarna	Banan	Zupa pomidorowa z ryżem Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kiszonego ogórka (danie pieczone)
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki owsiane 12g Kanapki z żółtym serem i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane - 2 połówki • Ser żółty 20 g • Pomidor 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Banan 1 szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Ryż 40g • Marchewka 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Koncentrat pomidorowy 20g • Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Paluszki rybne 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (mintaj) 60g • Jaja 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Ogórek kiszony 70g • Marchew 20g • Cebula 10g 	Budyń waniliowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90ml • Budyń 10g • Cukier - opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko		Ryby, jaja, seler	Mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

Kompot 200 ml	<ul style="list-style-type: none"> • mieszanka owocowa • woda • cukier
---------------	---



PONIEDZIAŁEK 08.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem, herbata czarna	Jabłko	Zupa kalafiorowa Strogonow drobiowy z warzywami i ryżem (danie duszone)	Jogurt z musli owocowym
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Ogórek 20g • Masło 5g Herbata czarna 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa kalafiorowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kalafior 30g • Ziemniaki 10g • Marchew 10g • Pietruszka 10g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie Strogonow drobiowy z warzywami 180g <ul style="list-style-type: none"> • Filet z piersi kurczaka 80g • Ogórek konserwowy, papryka, pieczarki 100g • Mąka pszenna 5g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, papryka słodka, ziele angielskie, liść laurowy Ryż 100g	Jogurt z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Gluten, mleko

WTOREK 09.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, kakao	Mandarynka	Barszcz ukraiński Kotlety z jaj z ziemniakami i surówką z marchewki i selera (danie smażone)	Gofry szpinakowe z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5g • Masło 5g Kakao 200ml	Mandarynka 1 szt.	Barszcz ukraiński 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 150g • Fasola 20g • Buraki 30g • Marchewka 10g • Seler 10g • Pietruszka 10g • Natka pietruszki 2g • Mąka pszenna 2g • Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Kotlety z jaj 80g <ul style="list-style-type: none"> • Jaja 1 szt. • Cebula zeszlona 20g • Bułka pszenna 10g • Skrobia 3g • Natka pietruszki 5g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z marchwi i selera 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 60g • Seler 40g • Sól, cukier • Cytrynka, olej 	Gofry szpinakowe 1 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mąka 30g • Szpinak 15g • Jaja 20g • Mleko 50ml • Dżem 20g
Alergeny	Mleko		Gluten, jaja, seler	Gluten, mleko, jaja

ŚRODA 10.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Kanapki z kielbasą krakowską i papryką, herbata czarna z cytryną	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem	Krupnik Racuchy z cukrem (danie smażone)
Skład surowcowy	Kanapki z kielbasą krakowską i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Kielbasa krakowska 20 g • Papryka 20g • Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem <ul style="list-style-type: none"> • Ryż na mleku • Jabłko 20g 	Krupnik 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kasza jęczmienna 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, Racuchy z cukrem 2 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 100ml • Mąka 50g • Jaja 1 szt. • Sól, cukier • Drożdże 3g • Cukier 5g 	Salatka makaronowa <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 60g • Kukurydza 15g • Szynka konserwowa 15 g • Majonez 10g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko, jaja

CZWARTEK 11.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Bułka z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna	Banan	Rosół z makaronem Bitki z ciemnym sosie z kopytkami i buraczkami (danie pieczone)
Skład surowcowy	Bułka z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Bułka kajzerka 1 szt. • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Banan 1 szt.	Rosół z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Makaron 40g • Marchew 20g • Pietruszka 20g • Seler 20g • Przyprawy – sól, pieprz Bitki w ciemnym sosie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Schab b/k - 70g • Cebula 10g • Mąka 5g Kopytka 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Buraczki gotowane 100g • Sól, cukier, cytrynka 	Kisiel owocowy 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	

PIĄTEK 12.04.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki kukurydziane Kanapki z pastą rybno-twarogową i pomidorem, herbata czarna	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi	Zupa ogórkowa Makaron z serem na słodko (danie gotowane)	Ciasto drożdżowe
Skład surowcowy	Płatki kukurydziane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki kukurydziane 12g Kanapki z pastą rybno-twarogową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Pomidor 10g • Masło 5 g Pasta rybno-twarogowa <ul style="list-style-type: none"> • Ser twarogowy 20g • Ryba wędzona 10g • Przyprawy: sok z cytryny, pieprz, sól Herbata czarna 200ml	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> • Wafle ryżowe 3 szt. • Powidła śliwkowe 20g 	Zupa ogórkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 140ml • Ziemniaki 30g • Ogórek kiszony 30g • Marchewka 20g • Seler 10g • Pietruszka 10g • Por 10g • Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek Makaron z serem na słodko 180g <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 100g • Ser twarogowy 80g • Przyprawy: cukier, cukier waniliowy 	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko, ryba		Gluten, mleko, seler	Gluten

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

Kompot 200 ml	<ul style="list-style-type: none"> • mieszanka owocowa • woda • cukier
----------------------	---



PONIEDZIAŁEK 15.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata czarna z cytryną	Jabłko	Zupa jarzynowa Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty (danie smażone)	Frytki marchwiowe
Skład surowcowy	Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Pasztet 20 g Ogórek kiszony 20g Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa jarzynowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 150ml Fasolka szparagowa 20g Ziemniaki 20g Marchew 20g Pietruszka 20g Seler 20g Przyprawy: sól, pieprz Kotlet schabowy 80g <ul style="list-style-type: none"> Schab b/k 60g Bułka tarta 10g Jaja 10g Przyprawy: sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> Czerwona kapusta 70g Marchewka 25g Majonez 5g Przyprawy: sól, pieprz 	Frytki marchwiowe <ul style="list-style-type: none"> Marchew 100g Olej – opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	

WTOREK 16.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna	Budyń śmietankowy	Kapuśniak Naleśniki z dżemem (danie smażone)	Pizzerka mini
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka drobiowa 20g Pomidor 20g Masło 5g Herbata czarna 200ml	Budyń śmietankowy <ul style="list-style-type: none"> Mleko 90 ml Budyń śmietankowy 10g Cukier – opcjonalnie 	Kapuśniak 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Kapusta kiszona 30g Marchew 15g Pietruszka 15g Seler 10g Mąka 5g Przyprawy – sól, cukier, pieprz Naleśniki 2 szt. <ul style="list-style-type: none"> Mleko 100 ml Woda 50ml Jaja 1 szt. Mąka 50g Sól, cukier – opcjonalnie Dżem owocowy 40g 	Pizzerka ½ szt
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko, jaja

ŚRODA 17.04.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kasza jaglana na mleku, kanapki z żółtym serem i ogórkiem, herbata czarna	Mandarynka	Barszcz czerwony z makaronem Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem i surówką wiosenną (danie gotowane)	Bułka maślana z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kasza jaglana na mleku <ul style="list-style-type: none"> Mleko 200ml Kasza jaglana 12g Kanapki z żółtym serem i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> Pieczczywo mieszane – 2 połówki Ser żółty 20 g Ogórek 20g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Mandarynka 1 szt.	Barszcz czerwony z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion warzywny 160g Buraki 50g Makaron 40g Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Pulpety w sosie pomidorowym 80g <ul style="list-style-type: none"> Mięso mielone 60g Cebula 5g Bułka pszenna 10g Jajo 10g Bulion warzywny 50g Koncentrat pomidorowy 10g Sól, pieprz, Ryż 100g Surówka wiosenna 100g <ul style="list-style-type: none"> Kapusta biała 50g Marchew 15g Ogórek 10g Pomidor 10g Papryka 10g Oliwa z oliwek 5g Sól cukier, olej, cytrynka 	Bułka maślana z dżemem <ul style="list-style-type: none"> Bułka maślana ½ szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	Gluten, mleko

CZWARTEK 18.04.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z szynką drobiową i papryką, kakao	Banan	Zupa pomidorowa z ryżem Jajko z sosie koperkowym z ziemniakami i surówką z marchewki i selera (danie gotowanie)	Herbatniki z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i papryką <ul style="list-style-type: none"> Pieczczywo mieszane – 3 połówki Szynka drobiowa 20g Papryka 20g Masło 5g Kakao 200ml	Banan 1 szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Ryż 40g Marchewka 15g Pietruszka 15g Seler 10g Koncentrat pomidorowy 20g Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Jajko 60g Sos koperkowy <ul style="list-style-type: none"> Koperek 5g Bulion 60g Śmietanka 20g Mąka 5g Przyprawy: sól, pieprz, czosnek Ziemniaki 100g Surówka z marchwi i selera 100g <ul style="list-style-type: none"> Marchew 60g Seler 40g Sól, cukier, cytrynka, olej 	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Herbatniki 6 szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, seler	Gluten

PIĄTEK 19.04.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką, herbata czarna	Kasza manna z sokiem owocowym	Zupa kalafiorowa Paluszki rybne w jarzynach z ziemniakami (danie pieczone)	Ciasto marchewkowe
Skład surowcowy	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Rzodkiewka 20g Pasta twarogowa 35 g <ul style="list-style-type: none"> • Ser twarogowy 25 g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml 	Zupa kalafiorowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kalafior 30g • Ziemniaki 10g • Marchew 10g • Pietruszka 10g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie Paluszki rybne w jarzynach <ul style="list-style-type: none"> • Paluszki rybne 80g • Marchew 25g • Por 25g • Seler 25g • Pulpa pomidorowa 25g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g	Ciasto marchewkowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, seler	Gluten, mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

Kompot 200 ml	<ul style="list-style-type: none"> • mieszanka owocowa • woda • cukier
----------------------	---



PONIEDZIAŁEK 22.04.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki owsiane z mlekiem i rodzynkami, kanapki z kielbasą żywiecką i papryką, herbata czarna z cytryną	Jabłko	Zupa koperkowa Łazanki z kurczakiem i kiszoną kapustą (danie duszone)	Biszkopty
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> Mleko 200ml Płatki owsiane 12g Rodzynki 5g Kanapki z kielbasą żywiecką i papryką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 2 połówki Kielbasa żywiecka 20 g Papryka 10g Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa koperkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Ziemniaki 20g Koperek 10g Marchew 15g Pietruszka 15g Seler 10g Przyprawy – sól, pieprz, Łazanki z kurczakiem i kiszoną kapustą <ul style="list-style-type: none"> Makaron łazanki 100g Kurczak 80g Cebula 20g Olej 10g Kapusta kiszona 80g 	Biszkopty 3 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	Gluten, mleko

WTOREK 23.04.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna	Jogurt z granolą	Podrosolek z kasza manną Kotlety pożarskie z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty (danie pieczone)	Galaretka owocowa
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Parówka 1 szt. Ketchup 5g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> Jogurt naturalny 80g Granola 20g 	Podrosolek z kaszą manną 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Kasza manna 30g Marchew 10g Pietruszka 10g Seler 10g Mąka 5g Natka pietruszki 3g Przyprawy – sól, pieprz, Kotlety pożarskie 80g <ul style="list-style-type: none"> Mięso drobiowe 60g Bułka pszenna namoczona 15g Jaja 5g Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> Czerwona kapusta 70g Marchewka 25g Majonez 5g Przyprawy: sól, pieprz 	Galaretka owocowa 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, jaja, seler	

ŚRODA 24.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Kanapki z pastą z kurczaka i ogórkiem kiszonym, herbata czarna	Banan	Zupa ogórkowa Kasza manna na mleku z musem jabłkowym (danie gotowane)
Skład surowcowy	Kanapki z pastą z kurczaka i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Ogórek kiszony 20g Pasta z kurczaka <ul style="list-style-type: none"> • Kurczak 20g • Majonez 5g • Koncentrat pomidorowy 5g Herbata czarna 200ml	Banan 1 szt.	Zupa ogórkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 140ml • Ziemniaki 30g • Ogórek kiszony 30g • Marchewka 20g • Seler 10g • Pietruszka 10g • Por 10g • Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek Kasza manna na mleku z musem jabłkowym <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 260ml • Mus jabłkowy 40g 	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, seler	Gluten

CZWARTEK 25.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Bułka z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna z cytryną	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem	Zupa ziemniaczana Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem
Skład surowcowy	Bułka z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Bułka kajzerka 1 szt. • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem <ul style="list-style-type: none"> • Ryż na mleku • Jabłko 20g 	Zupa ziemniaczana 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 150 ml • Ziemniaki 40g • Marchew 20g • Seler 20g • Pietruszka 20g • Przyprawy: sól, pieprz, majeranek Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 100g • Kurczak 80g • Szpinak 70g • Cebula 20g • Śmietana 20g • Masło 5g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek 	Kisiel owocowy 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	

PIĄTEK 26.04.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z dżemem owocowym, kakao	Mandarynka	Krupnik Polędwiczka drobiowa panierowana z kluskami śląskimi w sosie z buraczkami (danie pieczone)	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi
Skład surowcowy	Kanapki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Dżem owocowy 20 g • Masło 5 g Kakao 200ml	Mandarynka 1 szt.	Krupnik 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kasza jęczmienna 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, Polędwiczka drobiowa panierowana 80g <ul style="list-style-type: none"> • Polędwiczka drobiowa 60g • Jajo 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Kluski śląskie w sosie 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Buraczki gotowane 100g • Sól, cukier, cytrynka 	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> • Wafle ryżowe 3 szt. • Powidła śliwkowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

Kompot 200 ml	<ul style="list-style-type: none"> • mieszanka owocowa • woda • cukier
----------------------	---



PONIEDZIAŁEK 29.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym, kanapki z szynką drobiową i ogórkiem, herbata czarna	Jabłko	Barszcz ukraiński Gulasz wieprzowy z kaszą i surówką z kiszzonego ogórka i marchewki (danie duszone)	Jogurt z musli owocowym
Skład surowcowy	Kasza manna na mleku <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Szynka drobiowa 20g • Ogórek 20g • Masło 5g Herbata owocowa 200ml	Jabłko 1 szt.	Barszcz ukraiński 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 150g • Fasola 20g • Buraki 30g • Marchewka 10g • Seler 10g • Pietruszka 10g • Natka pietruszki 2g • Mąka pszenna 2g • Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Gulasz wieprzowy 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso 60g • Cebula 10g • Bulion 30g • Koncentrat pomidorowy 5g • Olej 5g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek Kasza jęczmienna 100g Surówka z kiszzonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Ogórek kiszony 70g • Marchew 20g • Cebula 10g 	Jogurt naturalny z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Gluten, mleko

WTOREK 30.04.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata czarna z cytryną	Budyń śmietankowy	Zupa pomidorowa z makaronem Jajo sadzone z ziemniakami i gotowaną marchewką (danie smażone)	Bułka maślana z powidłami śliwkowymi
Skład surowcowy	Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane - 3 połówki • Szczypiorek 10g Pasta jajeczna <ul style="list-style-type: none"> • Jaja 25g • Majonez 5 g Herbata z cytryną 200ml	Budyń śmietankowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90 ml • Budyń śmietankowy 10g • Cukier – opcjonalnie 	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Makaronem 40g • Marchewka 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Koncentrat pomidorowy 20g • Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Jajo sadzone <ul style="list-style-type: none"> • Jajo 1 szt. • Masło 5g Ziemniaki 100g Gotowana marchewka 100g	Bułka maślana z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> • Bułka maślana ½ szt. • Powidła śliwkowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

Kompot 200 ml	<ul style="list-style-type: none">• mieszanka owocowa• woda• cukier
----------------------	---

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządził	Zatwierdził
Anna Zawieja-Cugier	Łukasz Zawidzki