



PIĄTEK 01.03.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki kukurydziane z mlekiem Kanapka z żółtym serem i papryką, herbata owocowa	Budyń waniliowy	Zupa pomidorowa z makaronem Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie pieczone)	Bułka maślana z dżemem
Skład surowcowy	Płatki kukurydziane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki kukurydziane 12g Kanapka z żółtym serem i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Ser żółty 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Budyń waniliowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90ml • Budyń 10g • Cukier – opcjonalnie 	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Makaron 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 kapusty białej 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta biała 80g • Marchew 15g • Natka pietruszki 5g • Przyprawy: sól, pieprz, cukier, cytrynka 	Bułka maślana z dżemem <ul style="list-style-type: none"> • Bułka maślana ½ szt. • Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Ryby, gluten, seler, jaja	Gluten, mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

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



PONIEDZIAŁEK 04.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z pastą twarogową i szczypiorkiem herbata czarna z cytryną	Jabłko	Zupa jarzynowa Kurczak w przyprawie Gyros z ziemniakami i surówką wiosenną (danie pieczone)	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi
Skład surowcowy	Kanapka z pastą twarogową i szczypiorkiem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szczypiorek 10g Pasta twarogowa 35 g <ul style="list-style-type: none"> Ser twarogowy 25 g Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml <ul style="list-style-type: none"> Herbata czarna 200ml Cytryna 	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 Kurczak Gyros 80g <ul style="list-style-type: none"> Filet drobiowy 80g Przyprawy: gyros, sól, pieprz Ziemniaki 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 Przyprawy: sól, cukier, olej, cytrynka 	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> Wafle ryżowe 3 szt. Powidła śliwkowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja	

WTOREK 05.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Bułka z kielbasą krakowską i pomidorem, herbata czarna	Jogurt z musem jabłkowym	Krupnik Jajko w sosie koperkowym z ziemniakami i surówką z marchewki (danie gotowane)	Ciasto drożdżowe
Skład surowcowy	Bułka z kielbasą krakowską i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Bułka kajzerka ½ szt. Kielbasa krakowska 20 g Pomidor 10g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jogurt naturalny z musem jabłkowym <ul style="list-style-type: none"> Jogurt naturalny 80g Mus jabłkowy 20g 	Krupnik 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Kasza jęczmienna 30g Marchew 15g Pietruszka 15g Seler 10g Przyprawy – sól, pieprz 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 marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> Marchew 100g Cukier, sól, cytrynka 	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja	

ŚRODA 06.03.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata czarna	Galaretka owocowa	Zupa kalafiorowa Kotlet schabowy z ziemniakami i buraczkami (danie smażone)	Mandarynka
Skład surowcowy	Kasza manna na mleku <ul style="list-style-type: none"> Kasza manna na mleku 200ml Sok owocowy 10ml Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 2 połówki Pasztet 20 g Ogórek kiszony 10g Masło 5 g Herbata czarna 200 ml	Galaretka owocowa 100g	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 Kotlet schabowy 0g <ul style="list-style-type: none"> Schab b/k 60g Bułka tarta 10g Jaja 10g Przyprawy: sól, pieprz Ziemniaki 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> Buraczki gotowane 150g Sól, cukier, cytrynka 	Mandarynka 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	

CZWARTEK 07.03.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Parówka delikatesowa na gorąco, pieczywo, kakao	Kisiel owocowy	Barszcz ukraiński Pulpety w białym sosie z makaronem i gotowaną marchewką (danie gotowane)	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Parówka 1 szt. Masło 5g Kakao 200ml	Kisiel owocowy 100g	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 Pulpety w białym sosie 100g <ul style="list-style-type: none"> Mięso mielone 70g Bułka pszenna 10g Jajo 10g Bulion warzywny 65g Mąka pszenna 20g Masło 5g Śmietanka 5g Przyprawy – sól, pieprz, opcjonalnie cukier Makaron 100g Marchew 100g	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem <ul style="list-style-type: none"> Ryż na mleku Jabłko 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja	Mleko

PIĄTEK 08.03.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata owocowa	Banan	Rosół z makaronem Udko pieczone z kopytkami i surówką z kiszonej kapusty (danie pieczone)	Jogurt z musli owocowym
Skład surowcowy	Kanapka 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 owocowa 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 Udko pieczone 80g Kopytka 100g Surówka z kiszonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta kiszona 80g • Marchew 20g • Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Jogurt z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	Gluten, mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

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



PONIEDZIAŁEK 11.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z szynką konserwową i pomidorem, kakao	Jabłko	Zupa ogórkowa Makaron z serem na słodko (danie gotowane)	Herbatniki z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapka z szynką konserwową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka konserwowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Kakao 200ml	Jabłko 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 Makaron z serem 180g <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 100g • Ser twarogowy 80g • Cukier, cukier waniliowy 	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Herbatniki 6 szt. • Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten

WTOREK 12.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Bułka z żółtym serem i papryką, herbata owocowa	Mandarynka	Podrosolek z kaszą manną Kotlet mielony z ziemniakami i marchewką z groszkiem (danie duszone)	Budyń śmietankowy
Skład surowcowy	Bułka z żółtym serem i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Bułka kajzerka – ½ sztuki • Ser żółty 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Mandarynka 1 szt.	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, Kotlet mielony 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso mielone 60g • Bułka pszenna 7g • Jaja 7g • Cebula 7g • Przyprawy – sól, pieprz Ziemniaki 100g Marchewka z groszkiem 100g: <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 70g • Groszek 30g • Sól, cukier, • Masło 3g 	Budyń śmietankowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90 ml • Budyń śmietankowy 10g • Cukier – opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja, mleko	Mleko

ŚRODA 13.03.2024

Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Kanapka z kielbasą żywiecką i kiszonym ogórkiem, herbata czarna	Kasza manna na mleku z cynamonem	Zupa pomidorowa z ryżem Racuchy z cukrem (danie pieczone)
Skład surowcowy	Kanapka z kielbasą żywiecką i kiszonym ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Kielbasa żywiecka 20 g • Kiszony ogórek 10g • Masło 5 g Herbata z cytryną <ul style="list-style-type: none"> • Herbata czarna 200ml • Cytryna 	Kasza manna na mleku z cynamonem <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 100g • Cynamon 2g 	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 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 50g • Kukurydza 30g • Szynka konserwowa 10 g • Majonez 10g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko, jaja

CZWARTEK 14.03.2024

Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
		Kanapka z dżemem owocowym, herbata czarna z cytryną	Jogurt z granolą	Krem z marchewki Kaszotto z kurczakiem i warzywami (danie duszone)
Skład surowcowy	Kanapka z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Dżem owocowy 20 g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Granola 20g 	Krem z marchewki 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 150ml • Marchew 70g • Cebula 10 • Ziemniak 20 • Olej 5g Kaszotto z kurczakiem i warzywami <ul style="list-style-type: none"> • Kasza pęczak 100g • Bulion 50g • Kurczak 80g • Papryka 35g • Kukurydza 20g • Groszek zielony 20g • Marchewka 20g • Oliwa 5g • Przyprawy: sól, pieprz 	Banan 1 szt.
Alergeny	Gluten	Gluten, mleko	Gluten	

PIĄTEK 15.03.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki owsiane z mlekiem i rodzynkami Kanapka z żółtym serem i ogórkiem, herbata czarna	Galaretka owocowa	Zupa koperkowa Paluszki rybne w jarzynach z ziemniakami (danie pieczone)	Ciasto marchewkowe
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem • Mleko 200ml • Płatki owsiane 12g • Rodzynki 5g Kanapka z żółtym serem i ogórkiem kiszonym • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Ser żółty 20 g • Ogórek zielony 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Galaretka owocowa 100g	Zupa koperkowa 250ml • Bulion 180ml • Ziemniaki 20g • Koperek 10g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, Paluszki rybne w jarzynach • Paluszki rybne 80g • Marchew 25g • Por 25g • Seler 25g • Pulpa pomidorowa 25g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g	Ciasto marchewkowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja, ryby	Gluten, mleko

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

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



PONIEDZIAŁEK 18.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata z cytryną	Jabłko	Zupa kalafiorowa Gulasz z warzywami i kaszą (danie duszone)	Biszkopty
Skład surowcowy	Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Pasztet 20 g • Ogórek kiszony 10g • Masło 5 g Herbata z cytryną <ul style="list-style-type: none"> • Herbata czarna 200ml • Cytryna 	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 Gulasz wieprzowy z warzywami 180g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso 80g • Ogórek kiszony 20g • Papryka 20g • Cebula 15g • Marchewka 10g • Mąka 5g • Bulion 30g Kasza jęczmienna 100g	Biszkopty 3 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja	Gluten, mleko

WTOREK 19.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, kakao	Mandarynka	Zupa ogórkowa Kotlety pożarskie z ziemniakami i surówką z marchewki i selera (danie duszone)	Bulka maślana z powidłami śliwkowymi
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5g • Masło 5 g Kakao 200ml	Mandarynka 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 Kotlety pożarskie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe 60g • Bułka pszenna namoczona 15g • Jaja 5g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z marchewki i selera 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 60g • Seler 40g • Sól, cukier • Cytrynka, olej 	Bulka maślana z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> • Bulka maślana ½ szt. • Powidła śliwkowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler, jaja	Gluten, mleko

ŚRODA 20.03.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki kukurydziane z mlekiem Kanapka z szynką konserwową i ogórkiem, herbata owocowa	Frytki marchwiowe	Krupnik Naleśniki z dżemem (danie smażone)	Pizzerka mini
Skład surowcowy	Płatki kukurydziane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki kukurydziane 12g Kanapka z szynką konserwową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Szynka konserwowa 20g • Ogórek 20g • Masło 5g Herbata owocowa 200ml	Frytki marchwiowe <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 100g • Olej – opcjonalnie 	Krupnik 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kasza jęczmienna 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, 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		Gluten, mleko, seler, jaja	Gluten, mleko, jaja

CZWARTEK 21.03.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka z pastą rybno-twarogową i pomidorem, herbata owocowa	Banan	Zupa ziemniaczana Makaron z sosem bolognese (danie duszone)	Gofry szpinakowe z dżemem
Skład surowcowy	Kanapka z pastą rybno-twarogową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Pomidor 20g • 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 owocowa 200ml	Banan 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 z sosem bolognese Makaron 100g Sos bolognese 180g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso mielone 80g • Cebula 20g • Koncentrat pomidorowy 20g • Bulion warzywny 60ml • Przyprawy: sól, pieprz, bazyliia, oregano. 	Gofry szpinakowe 1 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mąka 30g • Szpinak 15g • Jaja 20g • Mleko 50ml • Dżem 20g
Alergeny	Gluten, mleko, ryba		Gluten, mleko, seler	Gluten, mleko, jaja

PIĄTEK 22.03.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kasza jaglana na mleku Kanapka z żółtym serem i papryką, herbata czarna	Budyń waniliowy	Krem z białych warzyw Kluski śląskie w sosie i surówką z kapusty (danie pieczone)	Ciasto drożdżowe
Skład surowcowy	Kasza jaglana na mleku • Mleko 200ml • Kasza jaglana 12g Kanapka z żółtym serem i papryką • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Ser żółty 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Budyń waniliowy • Mleko 90ml • Budyń 10g • Cukier - opcjonalnie	Krem z białych warzyw • Bulion 130ml • Kalafior 50g • Ziemniaki 30g • Pietruszka 20g • Seler 10g • Cebula 10g • Ole - opcjonalnie • Przyprawy – sól, pieprz Kluski śląskie w sosie 180g Surówka z kapusty 100g: • Kapusta biała 75g • Marchew 15g • Kukurydza 5g • Przyprawy sól cukier, pieprz • Majonez 5 g	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, seler, jaja	Gluten

Dodatkowo, każdego dnia, do obiadu:

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



PONIEDZIAŁEK 25.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Bułka z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna z cytryną	Kisiel owocowy	Zupa pomidorowa z makaronem Kurczak w sosie słodko-kwaśnym (danie duszone)	Jabłko
Skład surowcowy	Bułka z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Bułka kajzerka ½ szt. Szynka drobiowa 20g Pomidor 20g Masło 5 g Herbata z cytryną <ul style="list-style-type: none"> Herbata czarna 200ml Cytryna 	Kisiel owocowy 100g	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Makaron 40g Marchewka 15g Pietruszka 15g Seler 10g Koncentrat pomidorowy 20g Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 180g <ul style="list-style-type: none"> Polędwiczka drobiowa 80g Cebula 20g Papryka 10g Groszek 10g Kukurydza 10g Ogórek konserwowy 10g Bulion warzywny 30g Koncentrat pomidorowy 10g Mąka ziemniaczana 5 g Przyprawy – sól, pieprz Ryz 100g	Jabłko 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	

WTOREK 26.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Płatki owsiane z mlekiem Kanapka z pastą z kurczaka i papryką, herbata owocowa	Mandarynka	Zupa ogórkowa Jajo sadzone z ziemniakami i gotowaną marchewką z groszkiem (danie gotowane)	Wafle ryżowe z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> Mleko 200ml Płatki owsiane 12g Kanapka z szynką konserwową i papryką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 2 połówki Papryka 20g Pasta z kurczaka <ul style="list-style-type: none"> Kurczak 20g Majonez 5g Koncentrat pomidorowy 5g Herbata owocowa 200ml	Mandarynka 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 Jajo sadzone <ul style="list-style-type: none"> Jajo 1 szt. Masło 5g Ziemniaki 100g Marchewka z groszkiem 100g: <ul style="list-style-type: none"> Marchew 70g Groszek 30g Sól, cukier Masło 3g	Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym <ul style="list-style-type: none"> Wafle ryżowe 3 szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, seler, jaja	

ŚRODA 27.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z kielbasą krakowską i zielonym ogórkiem, herbata czarna	Jogurt z musli owocowym	Rosół z ryżem Pulpety w sosie koperkowym z makaronem i surówką z marchewki (danie duszone)	Banan
Skład surowcowy	Kanapka z kielbasą krakowską i zielonym ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Kielbasa krakowska 20 g • Zielony ogórek 20g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jogurt z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g 	Rosół z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Ryż 40g • Marchew 20g • Pietruszka 20g • Seler 20g • Przyprawy – sól, pieprz Pulpety w sosie koperkowym 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso 60g • Jaja 5g • Bułka pszenna 5g • Mąka 10g • Koperek 3 g • Śmietanka 3 g • Przyprawy: sól, pieprz Makaron 100g Surówka z marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 100g • Cukier, sól, cytrynka 	Banan 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, seler, jaja	

CZWARTEK 28.03.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z szynką konserwową i pomidorem, kakao	Budyń śmietankowy	Kapuśniak Schab w ciemnym sosie z kopytkami i gotowanymi warzywami (danie duszone)	Kasza manna z sokiem owocowym
Skład surowcowy	Kanapka z szynką konserwową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka konserwowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Kakao 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 Schab w ciemnym sosie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Schab bez kości 60g • Mąka 3g • Bulion warzywny 20g • Przyprawy: sól, pieprz Kopytka 100g Gotowane warzywa 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 40g • Kalafior 30g • Brokuł 30g 	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko

PIĄTEK 29.03.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki kukurydziane z mlekiem Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką, herbata czarna	Mandarynka	Barszcz ukraiński Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty (danie smażone)	Biszkopty
Skład surowcowy	Płatki kukurydziane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki kukurydziane 12g Kanapka z pastą twarogową i rzodkiewką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Rzodkiewka 10g Pasta twarogowa 35 g <ul style="list-style-type: none"> • Ser twarogowy 25 g • Masło 5 g Herbata czarna 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 Paluszki rybne 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (mintaj) 60g • Jaja 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta kiszona 80g • Marchew 20g • Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Biszkopty 3 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Ryba, gluten, jaja, seler	Gluten

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