

| DATA | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PONIEDZIAŁEK 25-03-2024 910 kcal | Chleb wieloziarnisty 50g z masłem 7g, Kabanos 20g, ogórek konserwowy 20g, bawarka (pszenica, mleko) OWOC | Krupnik z kaszą jęczmienną i jaglaną 200g (seler, pszenica) Makaron w kształcie ryżu z szynką, brokułami i sosem śmietanowym 180g (pszenica, mleko, jaja) Kompot wieloowocowy 150 ml | Koktajl truskawkowy 120g, buchta drożdżowa z rodzynkami 30g (pszenica, jaja, mleko) |
| WTOREK 26-03-2024 1055 kcal | Płatki kukurydziane z mlekiem 250g, chleb pszenno-żytni z sezamem 30g z masłem 5g, szynka wieprzowa 20g, ogórek świeży 20g (pszenica, mleko) WARZYWO | Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami 200g (seler) Pierogi ruskie z cebulką 180g (pszenica, jaja, mleko) Kompot porzeczkowy 150 ml | Mandarynka 1 szt, crossaint maślany 1 szt (mleko, pszenica) |
| ŚRODA 27-03-2024 987 kcal | Chleb serwatkowy 50g z masłem 5g, serek waniliowy /wyrób własny/ 20g, kawa inka (pszenica, mleko) OWOC | Rosół z makaronem 200g (seler, jaja, pszenica) Kotlet drobiowy, ziemniaki z koperkiem, surówka marchewki i jabłka z jogurtem 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy 150 ml | Weka 30g, pasta z suszonych pomidorów 20g, sałata 5g, herbata ziołowa (mleko, pszenica) |
| CZWARTEK 28-03-2024 1127 kcal | Chleb pszenno-żytni z makiem 50g z masłem 7g, jajko, szynka, pasztet, sałata, kielki, pomidor, ogórek, sos chrzanowy, herbata z cytryną (pszenica, mleko, jaja) OWOC | Żurek z ziemniakami 200g (seler, pszenica, żyto) Kolorowe naleśniki z serkiem i owocami 180g (pszenica, jaja, mleko) Kompot agrestowy 150 ml | Babeczki wielkanocne 60g/wyrób własny/, kakao (pszenica, jaja, mleko) |
| PIĄTEK 29-03-2024 1193 kcal | Chleb krakowski 50g, masło 7g, ser żółty 30g, pomidor 20g, kakao (pszenica, mleko) OWOC | Zupa kalafiorowa z makaronem 200g (seler, pszenica) Paluszki rybne, ziemniaki z koperkiem, warzywa z pary 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja, mleko, ryba) Kompot wieloowocowy 150 ml | Budyń śmietankowy z musem malinowym 150g (mleko) |

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, mleko, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220). Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.
 Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu

| DATA | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| WTOREK 02-04-2024 1159 kcal | Chleb pszenno-żytni z makiem 30g z masłem 5g, pasztet drobiowy 20g, pomidor 20g, bawarka (pszenica, mleko) WARZYWO | Zupa jarzynowa zabieleną z ryżem 200g (seler, pszenica) Spaghetti z sosem bolońskim 180g (pszenica) Kompot porzeczkowy 150 ml | Banan 1 szt, wafle ryżowe 2 szt (-) |
| ŚRODA 03-04-2024 1039 kcal | Chleb krakowski 50g z masłem 5g, pasta jajeczna 20g, sałata 5g, ogórek świeży 10g, kawa inka (pszenica, jaja, mleko) OWOC | Zupa grysikowa 200g (seler, pszenica) Kąski ala kfc, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzynna z jogurtem 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja, mleko) Kompot agrestowy 150 ml | Jogurt wiśniowy 120g, granola 20g (pszenica, mleko) |
| CZWARTEK 04-04-2024 1032 kcal | Płatki kukurydziane z mlekiem 250g, chleb słonecznikowy 30g z masłem 7g, szynka drobiowa 20g, papryka 20g (pszenica, mleko) OWOC | Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem 200g (seler, pszenica, mleko) Pulpety w sosie chrzanowym, kasza jęczmienna, marchewka z groszkiem 50g + 30 ml, 80g, 50g (pszenica, jaja) Kompot wieloowocowy 150 ml | Salatka makaronowa z szynką i warzywami 150g, chleb graham 30g (jaja, pszenica) |
| PIĄTEK 05-04-2024 1019 kcal | Chleb serwatkowy 50g z masłem 5g, pasta rybna ze szczypiorkiem 20g, sałata 10g, kakao (pszenica, jaja, mleko, ryba) OWOC | Zupa ziemniaczana z majerankiem 200g (seler, pszenica) Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem 180g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy 150ml | Panna cotta z musem owocowym 150g (mleko) |

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220). Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.
Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu