MENU
30.06.2025 – 04.07.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki kukurydziane na mleku(1,7), weka(1), masło(7), szynka drobiowa, ser żółty(1), pomidorki koktajlowe, słupki marchewki, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – truskawka, morela

OBIAD – zupa krupnik jęczmienny(1,9), leczo drobiowo-warzywne (1,9), ryż biały(1), kompot
PODWIECZOREK – tartinki z pasztetem pieczonym i ogórkiem(1,7,9), herbata z cytryną

WTOREK

I ŚNIADANIE – płatki owsiane na mleku(1,7), chleb graham(1), masło(7), szynka wieprzowa, pasta jajeczna ze szczypiorkiem(3), papryka czerwona, ogórek zielony, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – gruszka, nektarynka

OBIAD – zupa krem z cukinii z groszkiem ptysiowym(1,9), makaron drobny z sosem bolognese(1,9), kompot
PODWIECZOREK – budyń śmietankowy(1,7), wafle ryżowe(1)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – płatki jaglane na mleku(1,7), chleb wieloziarnisty(1), masło(7), pasta z mozzarelli z sałatą, cebulą i koperkiem(7), pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – arbuz, banan

OBIAD – zupa meksykańska(1,9), naleśniki z białym serem i dżemem truskawkowym(1,3,7), kompot

PODWIECZOREK – jabłko po królewsku, chrupki kukurydziane(1)

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku(1,7), bułka grahamka(1), masło(7), szynka drobiowa, ser żółty(7), ogórek zielony, rzodkiewka, szczypiorek, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – jabłko, truskawka

OBIAD – zupa kalafiorowa(1,9), pulpeciki z indyka w sosie własnym(1,3,7), kasza jaglana(1), brokuł gotowany, kompot

PODWIECZOREK – pudding kukurydziany z owocami(1,7), biszkopty bez cukru(1)

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), chleb pszenny(1), masło(7), szynka wieprzowa, jajko gotowane(3), pomidor, papryka czerwona, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – brzoskwinia, arbuz
OBIAD – zupa neapolitańska(1,9), kotleciki rybne(1,3,7), ziemniaki gotowane z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej, kompot
PODWIECZOREK – ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką(1,3,7)

LICZBY W NAWIASACH (1-14) SYMBOLIZUJĄ WYSTĘPUJĄCE W POTRAWIE ALERGENY
ALERGENY: 1 – Zboża 3 – Jaja 4 – Ryby 7 – Mleko 9 – Seler
DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW UŻYWAMY ŚWIEŻYCH I SUSZONYCH ZIÓŁ (TYMIANEK, BAZYLIA, OREGANO, ROZMARYN, CZOSNEK, LUBCZYK, PAPRYKA, MAJERANEK, SZAŁWIA, MIĘTA, LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANG., PIEPRZ ZIOŁOWY ITP.)
WODA MINERALNA I KANAPKI DOSTĘPNE SĄ PRZEZ CAŁY CZAS W CIĄGU DNIA
ŻŁOBEK ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO NIEWIELKIEJ ZMIANY W JADŁOSPISIE