MENU
07.07.2025 – 11.07.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), chleb wieloziarnisty(1), masło(7), szynka wieprzowa, ser żółty(1), ogórek zielony, rzodkiewka, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – arbuz, nektarynka

OBIAD – zupa marchewkowa z ryżem(1,9), makaron z indykiem w sosie szpinakowym (1,7,9), kompot
PODWIECZOREK – wafle andruty z masą kakaową - wyrób własny(1,3,7),

WTOREK

I ŚNIADANIE – kluski lane na mleku(1,7), bułka fitness(1), masło(7), szynka drobiowa, pasta twarogowa z rzodkiewką(7), pomidorki koktajlowe, szczypiorek, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – morela, gruszka

OBIAD – zupa cebulowa z grzankami(1,9), filet z kurczaka panierowany pieczony w piekarniku(1,3), puree ziemniaczane, fasolka szparagowa gotowana, kompot
PODWIECZOREK – kisiel owocowy(1), wafle ryżowe(1)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), weka(1), masło(7), jajecznica(3,7), ser żółty(7), papryka czerwona, ogórek zielony, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – truskawka, arbuz

OBIAD – zupa ziemniaczana z wkładką mięsną(1,9), kluski na parze z marmoladą(1,3,7), kompot
PODWIECZOREK – kanapki z twarożkiem straciatella(1,7), woda z cytryną i miętą

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki owsiane na mleku(1,7), chleb graham(1), masło(7), szynka wieprzowa, pasta z zielonego groszku i pomidora suszonego, rzodkiewka, szczypiorek, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – jabłko, brzoskwinia

OBIAD – zupa koperkowa z kaszą(1,9), pierogi ruskie okraszone masłem i cebulką(1,3,7), kompot

PODWIECZOREK – koktajl owocowy(7), wafle gofrowe

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki jaglane na mleku(1,7), chleb pszenny(1), masło(7), szynka drobiowa, ser żółty(7), pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, kiełki rzodkiewki, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – nektarynka, truskawka
OBIAD – zupa zacierkowa(1,9), pulpeciki rybne w sosie jarzynowym(1,3,7,9), ryż jaśminowy(1), surówka wielowarzywna, kompot
PODWIECZOREK – mus owocowy, biszkopty bez cukru(1)

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