

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	17.06.24 Wartości energetyczne: 2420 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, kóleczka zbożowe z mlekiem (3,2%) – 250 ml, pasztecik – 50 g, pomidor – 40 g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty – 30 g, crispy naturalne – 18 g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Krem ziemniaczano cebulowy (włoszczyzna, ziemniaki, cebula, groszek ptysiowy, masło, szczypior) – 400ml, ryba panierowana (sandacz, mąka, jajko, bułka tarta, sól, przyprawy, olej) – 160/180 g, ziemniaki pieczone z przyprawami – 250 g, surówka wielowarzywna (kapusta, włoszczyzna, majonez) – 150 g, jogurt z owocami (truskawki, banany, daktyle, jogurt) / woda z cytryną– 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, szynka konserwowa – 40 g, ser biały z rzodkiewką i śmietaną – 40 g, sałata masłowa – 40 g, ogórek zielony – 40 g, dżem – 35 g herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	18.06.24 Wartości energetyczne: 2750 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, płatki owsiane na mleku (3,2%) – 250 g, capresse z bazylią (mozzarella, bazylia, pomidor) – 30 g, kielbaski śniadaniowe – 1 szt., herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (szynka z liściem – 30g, czereśnie – 30 g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa gyros (włoszczyzna, natka, filet z kurczaka, ryż, przyprawy) – 400ml, placek po węgiersku (ziemniaki, jajko, mąka sól, cebula, mąka ziemniaczana, kukurydza, papryka kolorowa, mięso wieprzowe i wołowe, olej) – 150/180 g, mix sałat z sosem winegret – 150 g, kompot z owoców mieszanych (cukier – 1 g)/ woda z cytryną– 250ml. Alergen : gluten, jajko, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, makaron z sosem pieczarkowym i wędliną (pieczarki, cebula, makaron, śmietana, mąka ziemniaczana, mleko, masło) – 180/200 g, serek topiony – ½, pomidor – 30 g, dżem – 35 g herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
3	19.06.24 Wartości energetyczne: 2830 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, pasta z makreli (makrela, jajko, majonez) – 120/150 g, ogórek kiszony – 40 g, kawa z mlekiem (cukier – 1 g) – 250ml (schab pieczony – 40 g, morela – 2szt.) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), ryba.	Zupa tajska (włoszczyzna, mleko kokosowe, makaron ryżowy, limonka, pierś z kurczaka, przyprawy) - 400ml, udko pieczone (olej, przyprawy) – 150/180 g, ziemniaki z koprem – 200 g, marchewka z jabłkiem, chrzanem i jogurtem)– 150 g, kompot z owoców mieszanych (cukier – 1 g) / woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, szynka od szwagra – 40 g, papryka – 40 g, gofry z dżemem (mąka, jajko, masło, olej, proszek do pieczenia, soda, śmietana, dżem) – 1 szt., dżem – 35 g herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
4	20.06.24 Wartości energetyczne: 2763 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, kasza manna na mleku (3,2%) – 250 ml, ser żółty – 40 g, ogórek małosolny – 40 g, herbata z cytryną – 250ml – 250ml (szynka pieczona na maśle – 40 g, arbuz – 40 g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Rosół z makaronem i natką (włoszczyzna, kurczak, kaczka, makaron drobny, natka, przyprawy) – 400 ml, kotlet schabowy (schab wieprzowy, jajka, olej, bułka tarta, sól, majonez) – 150/180 g, ziemniaki z koprem – 200 g, marchew z groszkiem (mąka, masło) – 150 g, kompot z owoców mieszanych (cukier – 1 g) / woda z cytryną – 250 ml Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, sałatka z mortadeli (mortadela, ogórek konserwowy, majonez, papryka kolorowa) – 150/180 g, ser żółty – 40 g, liść sałaty, dżem – 40 g herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
5	21.06.24 Wartości energetyczne: 512 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, jajecznicza na szynce ze szczypiosem (jajka, szynka, szczypior, masło) – po 2 jajka, pomidor– 40 g, kakao na mleku (3,2%) – 250ml (ser żółty – 40 g, brzoskwinia – 1 szt.) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).		

