

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	<p>10.03.25</p> <p>Wartości energetyczne: 2972 kcal</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, jaśki z mlekiem 3,2% - 200ml, szyneczka drobiowa – 110g, papryka – 30g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty – 40g, jabłko – 1szt.)</p> <p>Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>	<p>Zupa jarzynowa (ziemniaki, korpus z kurczaka, brokuły, kalafior, brukselka, cebula, śmietana 18%) – 400ml, kotlet jajeczny (jajka, bułka, natka, cebula, olej) – 150/180g, ziemniaki – 200g, surówka wielowarzywna (kapusta pekińska, marchew, cebula czerwona, majonez), kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml.</p> <p>Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, sałatka gyros (pierś z kurczaka, sałata lodowa, majonez, ogórek konserwowy, kukurydza, przyprawa gyros) – 150/180g, ser wędzony – 40g, papryka czerwona, zielona, rzodkiewka, ogórek zielony – 40g, dżem – 40 g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml.</p> <p>Alergen: gluten, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza)..</p>
2	<p>11.03.25</p> <p>Wartości energetyczne: 3120 kcal</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, szynka drobiowa – 40g, pomidor – 40g, kawa z mlekiem (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty – 30g, mandarynka – 1szt.)</p> <p>Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>	<p>Krem ziemniaczano marchewkowy z grzankami (włoszczyzna, ziemniaki, marchew, masło, jogurt, szczypiorek)– 400ml, kotlet bitki wieprzowa (schab wieprzowy, mąka ziemniaczana i pszenna, cebula, olej, przyprawy) – 150/180g, kasza jęczmienna – 200g, fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą– 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml.</p> <p>Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, kiełbasa krakowska – 40g, pomidor – 40g, gofry z bitą śmietaną (mąka, masło, jajko, mleko 3,2%, cukier waniliowy, cukier puder, śmietana 30%) – po 1szt., dżem – 40 g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml.</p> <p>Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>
3	<p>12.03.25</p> <p>Wartości energetyczne: 2413 kcal</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, zacierki na mleku – 200ml, ser magnacki z pomidorem i bazylią – 30g, ogórek kiszony – 30g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (kabanos drobiowy – 1 szt., liść sałaty, pomarańcza – 1 szt.)</p> <p>Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>	<p>Krupnik z pęczaku (włoszczyzna, skrzydełka z kurczaka, pęczak, cebula, ziemniaki, koperek) – 400ml, udko pieczone– 1 szt., ziemniaki – 200g, surówka z marchewki, jabłka, jogurtu i chrzanu– 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml.</p> <p>Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, paprykarz z łososia wędzonego (ryż, łosoś wędzony, koncentrat i przecier pomidorowy) – 120g, ogórek konserwowy – 1szt., szynka szwagra – 40g, dżem – 40 g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml.</p> <p>Alergen: gluten, ryba.</p>
4	<p>13.03.25</p> <p>Wartości energetyczne: 2755 kcal</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, kiełbasa parówkowa gotowana – po 1szt., musztarda – 15g, pomidor – 30g, kawa z mlekiem (cukier 1 g) – 250ml (serek brie –1/2szt., papryka – 40g, jabłko - 1szt.)</p> <p>Alergen: gluten, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>	<p>Zupa gulaszowa (włoszczyzna, cebula, łopatka wieprzowa, papryka konserwowa, groszek konserwowy, koncentrat pomidorowy) – 400ml, ryba pieczona z warzywami (miruna, marchew, brokuł, cukinia, kalafior, pietruszka) - 120/150g, ziemniaki – 200g, surówka wielowarzywna (czerwona cebula, kapusta pekińska, papryka, cukinia, jabłko, majonez – 150/180g, kisiel/woda z cytryną– 250ml.</p> <p>Alergen : gluten, ryba, seler.</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, kaszanka z cebulą – 1 szt., musztarda 15g, serek topiony, ogórek kiszony- 40g, dżem – 40 g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml.</p> <p>Alergen: gluten, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>
5	<p>14.03.25</p> <p>Wartości energetyczne: 2850 kcal</p>	<p>Pieczywo mieszane, masło – 10g, zapiekanka z szynką i serem – po 1szt., ketchup – 15g, kakao (cukier 1 g) – 250ml (serek aksamitny – 3 szt., banan - 1 szt., rogal maślany – 1 szt., dżem – 30g)</p> <p>Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).</p>	<p>Rosół z makaronem i natką (włoszczyzna, makaron, skrzydełko indyka, szponder, kurczak, natka) – 400ml, de volaille (filet z kurczaka, jajko, bułka tarta, olej)– 150/180g, ziemniaki – 200g, surówka colesław (kapusta biała, marchew, jabłko majonez, chrzan)–150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/woda z cytryną– 250ml.</p> <p>Alergen : gluten, jajko, ryba, mleko (białko mleka krowiego, laktoza) seler.</p>	