

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	16.06.25 Wartości energetyczne: 2870 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, płatki kukurydziane z mlekiem – 250ml, szynka dębowa – 40g, papryka czerwona – 40tg, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser magnacki – 40g, jabłko – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa ogórkowa (włoszczyzna, skrzydełka z kurczaka, ogórki kiszane, śmietana 18%, ziemniaki)– 400ml, pulpety w sosie pomidorowym (łopatka wieprzowa, jajko, por, przecier pomidorowy) – 120/150g, makaron – 200g, surówka wielowarzywna (kapusta biała, marchew, jabłko, majonez/jogurt)– 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza) seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, sałatka wiosenna (szynka konserwowa, ananas, kukurydza, kapusta pekińska, papryka, majonez) – 100/120g, ser żółty – 40g, pomidor – 40g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	17.06.25 Wartości energetyczne: 2920 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, majonez) – 80/100g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (indyk z pasieki – 40g, pomidor – 30g, liść sałaty, serek waniliowy – 1 szt., banan – 1szt.) Alergen: gluten, gorczyca, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza) ryba.	Pejzanka (włoszczyzna, kapusta biała, przecier pomidorowy, żeberka wędzone) – 400ml, sznycel z piersi kurczaka (pieś z kurczaka, bułka tarta, jajka, olej) – 120/150g, ziemniaki z koprem – 200g, sałata z jogurtem– 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, zapiekanka makaronowa z wędliną, warzywami i serem– 120/140g, szynkówka z warzywami – 30g, ogórek zielony – 40g, dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten.
3	18.06.25 Wartości energetyczne: 2460 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, kasza kukurydziana na mleku 3,2% - 250ml, szynka gotowana – 40g, pomidor -30g, liść sałaty, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (twarożek ze szczypiorem i rzodkiewką – 90g, arbuz – 40g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa grochowa (włoszczyzna, wędzonka, ziemniaki, groch, cebula) – 400ml, polędwiczki wieprzowe w sosie własnym (polędwica wieprzowa, cebula, przyprawy, olej)– 120/150g, kapusta pekińska z ogórkiem, pomidorem i majonezem – 100/120g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, seler.	
4				
5				