

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	23.06.25 Wartości energetyczne: 2739 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, musli z jogurtem – 250ml, indyk z pasieki – 40g, papryka czerwona – 40tg, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (serek topiony – 1/2szt., ogórek zielony – 30g, Crispy Natural – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Barszcz biały z kielbasą (włoszczyzna, kielbasa biała, barszcz biały, cebula, przyprawy, śmietana 18%, ziemniaki)– 400ml, kotlet jajeczny z pieczarką (jajka, pieczarki, cebula, przyprawy, bułka tarta, olej) – 120/150g, ziemniaki – 200g, mix sałat z pomidorem i ogórkiem (sałata, pomidor, ogórek, cebula, majonez)– 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 grecka (sałata lodowa, ser feta, pomidor, ogórek, cebula, papryka) – 100/120g, szynka od szwagra – 30g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	24.06.25 Wartości energetyczne: 2910 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, budyń waniliowy na mleku 3,2% – 200ml, ser w plastrach – 3 szt., papryka – 40g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (jajko gotowane – 1 szt., majonez – 15g, szynka gotowana – 30g, melon – 40g) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Krupnik z natką (włoszczyzna, korpus z kurczaka, kasza jęczmienna, cebula, ziemniaki, przyprawy) – 400ml, udka pieczone z przyprawami – 1 szt., ziemniaki z koprem – 200g, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem, porem, marchwią i jogurtem/majonezem – 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, leczy (kielbasa, papryka, cukinia, cebula, pieczarki, koncentrat pomidorowy) – 120/140g, serek topiony – 1/2szt., ogórek zielony – 40g, serek owocowy – 1szt., dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
3	25.06.25 Wartości energetyczne: 3310 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, płatki owsiane na mleku 3,2% - 250ml, zapiekanka paluch (bułka. Ser mozzarella, wędlina) – 1 szt., ketchup – 15g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (krakowska sucha – 30g, pomidor – 30g, ser aksamitny – ½ op., banan – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa pomidorowa z ryżem (włoszczyzna, cebula, korpus z kurczaka, ryż, śmietana 18%) – 400ml, kotlet schabowy (schab środkowy, bułka tarta, jajko, przyprawy, olej)– 120/150g, ziemniaki – 200g, młoda kapusta zasmażana – 100/120g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, polędwica drobiowa – 40g, papryka – 40g, ser feta na cztery sposoby (ser feta, sałata, pomidor, papryka) – 100/120g, sernik (ser, jajka, masło, cukier waniliowy – 40g, dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
4	26.06.25 Wartości energetyczne: 2850 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, ser biały z brokułem i czosnkiem – 100g, pomidor – 40g, kawa na mleku (cukier 1 g) – 250ml (szynka konserwowa – 30g, parówka cielęca na gorąco – 1szt., musztarda 15g, papryka – 30g, arbuż – 40g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa minestrone (włoszczyzna, cukinia, cebula, ciociorka, papryka, seler naciowy, śmietana 18%) – 400ml, żeberka pieczone (żeberka, cebula, przyprawy, olej)– 120/150g, ziemniaki z koprem – 200g, mizeria z jogurtem – 100/120g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, zapiekanka makaronowa z wędliną, warzywami i serem– 120/140g, ketchup – 15g, serek owocowy – 1szt., dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
5	27.06.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, jajecznicza ze szczypiorem i wędliną – 2 jajka, pomidor – 40g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser aksamitny – po 3 plastry, ogórek zielony – 40g, truskawki – 40g) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).		