

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	28.04.25 Wartości energetyczne: 2850 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, parówki drobiowe na gorąco – 2 szt., ketchup – 15g, kawa na mleku (cukier 1 g) – 250ml (ser królewski – 30g, pomidor – 30g, gruszka – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa pomidorowa z ryżem i natką (włoszczyzna, korpus z kurczaka, koncentrat i przecier pomidorowy, ryż, natka, śmietana 18%) – 400ml, kotlet schabowy (schab, jajko, bułka tarta, olej, przyprawy) – 120/150g, ziemniaki – 200g, mizeria z jogurtem (ogórek zielony, jogurt, koperek) – 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, makaron z sosem pieczarkowym (makaron, pieczarki, śmietana 18%, cebula) – 180g, serek waniliowy – 150g, marchew do chrupania – 1szt., dżem – 40 g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	29.04.25 Wartości energetyczne: 2893 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, kasza manna na mleku 3,2% - 200ml, ser magnacki z pesto – 30g, liść sałaty, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (krakowska suszona – 30g, ogórek zielony – 40g, jabłko – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa minestrone (włoszczyzna, cukinia, papryka kolorowa, seler naciowy, fasola czerwona, groszek konserwowy, korpus z kurczaka)– 400ml, ryba pieczona z warzywami (ryba, włoszczyzna, brokuł, przyprawy) – 120/150g, ziemniaki pieczone – 200g, surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, jabłko) – 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, ryba, seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, gofry z bitą śmietaną i owocami (mleko, mąka pszenna, jajka, śmietan 30%, owoce mieszane) – po 1 szt., pasztet drobiowy – 50g, papryka czerwona – 40g, dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
3	30.04.25 Wartości energetyczne: 3120 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, zacierki na mleku 3,2% - 200ml, indyk z pasieki – 30g, papryka – 30g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty – 30g, liść sałaty, winogrona – 40g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Pejzanka (włoszczyzna, korpus z kurczaka, kapusta biała, cebula, przecier i koncentrat pomidorowy) – 400ml, pieczeń rzymska z jajkiem w sosie własnym owsianych (łopatka wieprzowa, jajko, cebula, przyprawy) -150/180g, kasza jęczmienna– 200g, buraczki zasmażane (buraki, masło, mąka pszenna) – 150/180g, jogurt z daktylami i owocami/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, burgery (mięso wołowe, przyprawy, sałata, ogórek, pomidor, ketchup, majonez, bułka z sezamem) – po 1 szt., serek waniliowy – 150g, dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
4				
5				