

MENU 15-19.09.2025	ŚNIADANIE 8:45-9:15	ZUPA 11:40-12:10	OBIAD 14:15-14:45	PODWIECZOREK 16-16:15
PONIEDZIAŁEK	Piecztywo pszenno-żytnie, twarożek ze szczypiorkiem, pomidor (1,3,7,8) , herbata owocowa	Domowy rosół z makaronem (1,3,9)	Klopsiki drobiowe duszone,kasza jęczmienna drobna, surówka z marchewki i jabłka (1,3,7,9) kompot owocowy	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7,8)
WTOREK	Kasza jaglana na mleku z musem z brzoskwiń(1,7) herbata z cytryną	Zupa pomidorowa zabiellana śmietaną 12% z makaronem drobnym (1,3,7,9)	Racuchy drożdżowe z jabłkiem na mące żytniej(1,3,7) kompot	Bułka wrocławska, masło, pasta z tuńczyka z koperkiem (1,3,4) , herbata z cytryną
ŚRODA	Płatki kukurydziane niesłodzone na mleku, jabłko tarte, woda do picia (1,3,7)	Zupa krem z marchwi i pietruszki z dodatkiem ryżu (6)	Eskalopki z indyka, kasza kuskus, brokuły gotowane na parze (1,3,) kompot jabłko-brzoskwinia	Koktajl mleczny z owocami, biskopt domowy (1,3,7,8)
CZWARTEK	Budyń waniliowy na mleku z jabłkiem (1,3,7)	Zupa kalafiorowa zabiellana śmietaną 12% (7,9)	Pierś z kurczaka w sosie koperkowym z ziemniakami i marchewką na ciepło (1,7,9), kompot	Mus ze świeżych owoców (jabłko, banan) z waflem ryżowym (1,3,5)
PIĄTEK	Kanapki z pieczywa pszenno-żytniego z pastą jajeczną i szczypiorkiem (1,3,7 8)	Zupa zacierkowa na wywarze warzywnym z wkładką mięsną (1,3,6,9)	Pieczony filet z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką z marchwi (6,4)	Chalka drożdżowa z masłem i niskosłodzony sok owocowy (1,3,5,7)

MENU 22-26.09.2025	ŚNIADANIE 8:45-9:15	ZUPA 11:40-12:10	OBIAD 14:15-14:45	PODWIECZOREK 16-16:15
PONIEDZIAŁEK	Mus z banana i jogurtu z chrupkami kukurydzianymi (1,7), herbata	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami (7)	Kluski leniwe z bułką tartą, karotka na ciepło (1,3,6,7), kompot owocowy	Chrupki kukurydziane z jogurtem owocowym
WTOREK	Jajecznica, bułka z masłem i papryką czerwona (1, 3, 7), herbata owocowa	Barszcz biały z kielbaską i ziemniakami (1,6,7)	Gulasz mięsny z ziemniakami, buraczki tarte (6), herbata	Pieczone jabłko z cynamonem i orzechami (5,8)
ŚRODA	Chlebek pełnoziarnisty z pastą z awokado i pomidorem (1,7), kakao	Krem z cukinii (6,7)	Makaron z sosem serowo-pomidorowym (1,3,6,7), herbata owocowa	Mini naleśniczki z owocowym nadzieniem (1,3,7)
CZWARTEK	Kaszka manna na sldoko z tartym jabłkiem (1,7), herbata	Kapuśniak z ziemniakami (6)	Potralka z cielęciny z kaszą jęczmienną i fasolką szparagową (1,6,7), kompot owocowy	Kisiel wieloowocowy (6)
PIĄTEK	Muffinka jajeczna z warzywami, pieczywo żytnie (1,3,7), herbata owocowa	Zupa szczawiowa z jajkiem na twardo (3.6.7)	Kotlecik rybny z puree ziemniaczanym i brokułami na parze (1,3,4,6,7), herbata owocowa	Pudding chia z owocami

ALERGENY		
1	Ziarna zbóż zawierające gluten: (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)	
2	Skorupiaki i produkty pochodne	
3	Jaja i produkty pochodne	
4	Ryby i produkty pochodne	
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	
6	Soja i produkty pochodne	
7	Mleko i produkty pochodne	
8	Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowej) i produkty pochodne	
9	Seler i produkty pochodne	
10	Gorczyca i produkty pochodne	
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	
12	Dwutlenek siarki i siarczyny: w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l	
13	Lubini i produkty pochodne	
14	Mięczaki i produkty pochodne	

DIETA SPECJALNA 15-19.09.2025	ŚNIADANIE 8:45-9:15	ZUPA 11:40-12:10	OBIAD 14:15-14:45	PODWIECZOREK 16-16:15
PONIEDZIAŁEK	Bułka kukurydziana z szynką i pomidorem (8, 10)	Domowy rosół z krojonymi ziemniakami (bez wołowiny) (9)	Klopsiki drobiowe duszone, kasza gryczana niepalona, surówka z marchewki i jabłka (9) kompot owocowy	Pudding ryżowy na mleku roślinnym z musem truskawkowym (8)
WTOREK	Kasza jaglana na mleku roślinnym z musem z brzoskwiń (6) herbata z cytryną	Zupa pomidorowa bez śmietany z ryżem (9)	Pudding na mleku roślinnym z musem jabłkowym, kompot	Chleb bezglutenowy, pasta z tuńczyka z koperkiem (bez jogurtu) (4,)
ŚRODA	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym z musem z brzoskwiń (6) herbata z cytryną	Zupa krem z marchwi i pietruszki z dodatkiem ryżu (6)	Eskalopki z indyka saute, kasza gryczana prażona, brokuły gotowane na parze (6) kompot jabłko-brzoskwinia	Koktajl owocowy, biskopt bezglutenowy (8)
CZWARTEK	Budyń waniliowy na mleku roślinnym, jabłko (6)	Zupa kalafiorowa (bez laktozy) (9)	Grillowana pierś z kurczaka z ziemniakami i marchewką na ciepło (9), kompot	Mus ze świeżych owoców (jabłko, banan) z waflem ryżowym (5)
PIĄTEK	Kanapki z pieczywa bezglutenowego z hummusem ze szczypiorkiem (4,6)	Kartoflanka na wywarze warzywnym (6, 9)	Pieczony filet z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką z marchwi (6, 4)	Chrupki kukurydziane i niskosłodzony sok owocowy (5)

DIETA SPECJALNA 22-26.09.2025	ŚNIADANIE 8:45-9:15	ZUPA 11:40-12:10	OBIAD 14:15-14:45	PODWIECZOREK 16-16:15
PONIEDZIAŁEK	Ryż na mleku roślinnym z jabłkiem, herbata	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami (7)	Warzywne kotleciki z cukinii na mące ryżowej, kompot owocowy	Chrupki kukurydziane z gruszką
WTOREK	Wafle kukurydziane z pastą z ciecioriki i papryką czerwona (6), herbata owocowa	Ryżanka z warzywami (6)	Gulasz mięsny z ziemniakami, buraczki tarte (6), herbata	Pieczone jabłko z cynamonem
ŚRODA	Chlebek bezglutenowy z pastą z awokado i pomidorem, herbata	Krem z cukinii (6)	Makaron bezglutenowy z sosem pomidorowym (6), herbata owocowa	Salatka owocowa z wafelkiem ryżowym
CZWARTEK	Kasza jaglana na sldoko z tartym jabłkiem (6), herbata	Kapuśniak z ziemniakami (6)	Potralka z cielęciny z kaszą gryczaną i fasolką szparagową (1,6,7), kompot owocowy	Kisiel wieloowocowy (6)
PIĄTEK	Placuszki z batata na mące ryżowej i mleku roślinnym, herbata owocowa	Zupa szczawiowa z ziemniakami bez zabiellania (6)	Kotlecik rybny bez panierki z puree ziemniaczanym i brokułami na parze (4), herbata owocowa	Pudding chia z owocami