

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	06.10.25 Wartości energetyczne: 2840 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, płatki kukurydziane z mlekiem 3,2% - 200ml, krakowska sucha / mortadela – 30g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty – 30g, jabłko – 1 szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Grochówka (włoszczyzna, groch, ziemniaki, żeberka wędzone, przyprawy)– 400ml, kotlet rybny (miruna, jajko, bułka tarta, przyprawy, olej) – 120/150g, ziemniaki – 200g, kapusta kiszona z marchewką – 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1 g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza) ryba, seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, szynka konserwowa – 30g, ryż z jabłkiem i śmietaną – 140/160g, szynka z indyka – 30g, ogórek zielony – 40g, dżem – 40g, herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	07.10.25 Wartości energetyczne: 2480 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, zacierki na leku 3,2% - 200ml, szynka szlachetna – 40g, serek Almette – 1szt., herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. – 250ml, (ser żółty – 30g, pomidor – 30g, gruszka – 1szt., croissant – 1szt., dżem – 30g) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa z zielonego groszku (włoszczyzna, ziemniaki, zielony groszek, skrzydełka z kurczaka, koper, przyprawy) – 400ml, pieczone bioderka z kurczaka (bioderko z kurczaka, przyprawy, olej) – po 1 szt., ziemniaki z koprem – 200g, kapusta modra (czerwona kapusta, cebula, mąka pszenna, jabłko, cytryna, przyprawy) – 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1 g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, pieczona kaszanka z cebulą – po 1 szt., ogórek kiszony – 40g, indyk z pasieki – 30g, serek waniliowy – 150g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
3	08.10.25 Wartości energetyczne: 2750 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, płatki owsiane z owocami na mleku 3,2% – 200ml, sałatka z łososia wędzonego na zimno (łosoś, sałata lodowa, majonez, koperek, jajko, pomidor koktajlowy) – 100g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (kiełbasa żywiecka sucha – 40g, rzodkiewki - 40g, arbuz – 40g) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), ryba.	Krem z dyni (marchew, dynia, skrzydełka z kurczaka, ziemniaki, cebula, czosnek, imbir) – 400ml, pulpeciki wieprzowe w sosie chrzanowym (łopatka wieprzowa, jajko, bułka tarta, mąka pszenna, cebula, chrzan, przyprawy, śmietana 18%) – 120/150g, , kasza jęczmienna – 200g, surówka z pora, jabłka i majonezu) – 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, bigos (kapusta kiszona, kiełbasa, cebula, przyprawy, olej) – 140/160g, serek Twój smak – 80g, mortadela – 30g, papryka – 30g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
4	09.10.25 Wartości energetyczne: 2920 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, serek wiejski – 80g, pomidor z cebulą – 40g, kakao (cukier 1 g) – 250ml (roladka z szynki w galarecie (szynka konserwowa, chrzan, brokuł, jajko, żelatyna, przyprawy) – 70g, jabłko – 1szt.) Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Kapuśniak (włoszczyzna, kapusta kiszona, ziemniaki, żeberka wędzone, przyprawy) – 400ml, naleśniki z serem i polewą jogurtowo truskawkową (mąka pszenna, jajko, mleko, truskawki, jogurt, olej) – po 2szt., kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	Pieczywo mieszane, masło – 10g, salami – 40g, papryko – 40g, zapiekanka z serem i wędliną (bułka, ser żółty, wędlina drobiowa) – po 1 szt., ketchup – 15g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
5	10.10.25 Wartości energetyczne: 2320 kcal	Pieczywo mieszane, masło – 10g, ser biały ze szczypiorem – 80g, kawa inka na mleku (cukier 1 g) – 250ml (tost z wędliny i sera żółtego – po 1szt., szynka gotowana – 20g, ser żółty – 20g, ogórek zielony – 40g banan – 1 szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Krem z pieczarek (włoszczyzna, pieczarki, ziemniaki, śmietana 18%, grzanki) – 400ml, gulasz z indyka (udziec z indyka, przyprawy, mąka pszenna, olej) – 120/150g, makaron – 200g, kapusta pekińska z marchewką i ogórkiem kiszonym – 150/180g, kompot owoce mieszane/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza), seler.	