

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	01.12.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, płatki kukurydziane na mleku 3,2% - 200ml, serek aksamitny 0 3 plastry, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (wędlina – 40g, papryka – 40g, jabłko – 1 szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa zacierkowa (włoszczyzna, zacierki, ziemniaki)– 400ml, gulasz wieprzowy (łopatka wieprzowa, cebula, olej) – 120/150g, placki ziemniaczane (ziemniaki, mąka pszenna, jajko, przyprawy) – po 2 szt. Kapusta pekińska z jabłkiem marchwią, jabłkiem i majonezem – 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1 g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, seler.	Pieczyno mieszane, masło – 10g, sałatka hawajska (ser żółty, ananas, szynka, kukurydza, jajko, majonez, jogurt) – 100g, indyk z pasieki – 40g, dżem – 40g., herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
2	02.12.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, parówki klasyczne na gorąco – 2szt., ser biały – 40g, kakao (cukier 1g) – 250ml, (szynkowa – 40g, dżem – 30g, kiwi - 1szt.,) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa cebulowa z grzankami (włoszczyzna, cebula,, grzanki, przyprawy) – 400ml, sznycel z piersi kurczaka (pierś z kurczaka, jajko, bułka tarta) – 120/150g, ziemniaki – 180g, mizeria (ogórek zielony, jogurt) – 150/180g, kompot owoce mieszane (cukier 1 g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko, seler.	Pieczyno mieszane, masło – 10g, tortilla (pomidor, wędlina, sałata lodowa, mozzarella, majonez, ketchup) – 1 szt., ser wędzony -40g, wędlina – 30g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
3	03.12.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, jajko z majonezem – 1 szt., serek tartare – 1szt., kawa na mleku (cukier 1 g) – 250ml (krakowska sucha – 40g, ogórek kiszony – 40g., jabłko – 1szt.) Alergen: gluten, jajko, gorczyca, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa groszkowa (włoszczyzna, ziemniaki, skrzydełka z kurczaka, groszek, śmietana 18%) – 400ml, bitki wołowe (wołowina, mąka, cebula) – 120/150g, , kasza gryczana– 180g, ogórek kiszony z czerwoną cebulą i kukurydzą– 150/180g, kisiel/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.	Pieczyno mieszane, masło – 10g, kotlet z mortadeli (mortadela, jajko, mąka pszenna) – 1szt., pomidor – 40g, wędlina – 40g., dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, jajko.
4	04.12.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, ser biały ze szczypiorem – 80g, drożdżówka z budyniem – 1szt., kawa na mleku (cukier 1 g) – 250ml (wędlina – 40g, mandarynka – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa minestryone (cukinia, cebula, czosnek, cieciora, seler naciowy, pomidor w puszcze, papryka, kukurydza, fasolka czerwona)) – 400ml, ryba panierowana (ryba, jajka, bułka tarta, przyprawy, olej) - 140/150g, ziemniaki – 180g, kapusta kiszona z marchwią i jabłkiem – 30g, kompot owoce mieszane (cukier 1g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, jajko.	Pieczyno mieszane, masło – 10g, zupa warszawska (szponder wołowy, kurczak, flaczki cielęce) – 300ml, ser żółty – 40g, szynka konserwowa – 40g, pomidor – 40g, dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).
5	05.12.25 Wartości energetyczne: kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, schab pieczony – 50g, liść sałaty, serek tartare – 1 szt., herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (croissant – 1szt., dżem – 40g, banan – 1szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Zupa dyniowa z grzankami (dynia, śmietana 18%, włoszczyzna) – 400ml, pampuchy z sosem pieczarkowym – 160/180g, marchewka z jabłkiem – 150/180g, kompot owoce mieszane/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza). seler.	