

Lp.	Data	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	30.03.26 Wartości energetyczne: 2520 kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, płatki cini-mini z mlekiem 3,2% - 250ml,Szynka soltysówka– 50g, ogórek zielony – 40g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml (ser żółty-40 g , jabłko – 1 szt.) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Ryżanka(włoszczyzna ,ryż ,skrzydełka , ,przyprawy ,) – 400ml Gulasz wołowy (,łopatka wołowa ,cebula ,olej ,fasola żółta ,mąka brokuł ,przyprawy) - 150/160 g ,Surówka (marchew, kapusta biała , cebula ,przyprawy ,sok z cytryny ,olej rzepakowy)- 150/160g kompot owoce mieszane (cukier 1 g)/ woda z cytryną – 250ml. Alergen : gluten, seler.	Pieczyno mieszane, masło – 10g, Sałatka wiosenna(papryka ,ser żółty, jajko ,seler konserwowy ,majonez) -120/130g, Polędwica sopocka -40g,dżem -30g herbata owocowa (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten ,mleko(białko mleka krowiego ,laktoza),seler,jaja
2	31.03.26 Wartości energetyczne: 2490kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, kawa na mleku 3, 2% (cukier 1 g),-,200 ml, serek tortare – 1 sz - ,pomidor ze szczypiorem-40 g (mielonka tyrolska.40 g, gruszka , ,croissant maślany 1 szt.,dżem-40g Alergen: gluten , mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	Barszcz ukraiński (,włoszczyzna, ziemniaki, buraki , skrzydło z indyka ,śmietana18% fasola ,przyprawy) – 400ml, Makaron pappardelle z (pierś kurczaka ,szpinak ,serek pleśniowy ,pomidor olej ,przyprawy) – 140/160g, kisiel/woda z cytryną -250 ml Alergen : gluten, seler, mleko(białko mleka krowiego ,laktoza)	Pieczyno mieszane, masło – 10g, ser żółty 30g ,biała rzodkiew 30 g, Panierowna mortadela(jajka ,bułka tarta przyprawy ,olej) 40 g- po 2 szt ,ketchup-2 szt , –dżem – 40g, herbata z cytryną (cukier 1g) – 250ml. Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza)jaja
3	01.04.26 Wartości energetyczne: 2710 kcal	Pieczyno mieszane, masło – 10g, budyń, mleku 3,2% – 200ml, serek aksamitny-2 plastry –, ogórek kiszony 40g, herbata z cytryną (cukier 1 g) – 250ml Polędwica łososiowa 40g, gruszka – 1 szt) Alergen: gluten, mleko (białko mleka krowiego, laktoza).	POTRAWY WIELKANOCNE : Żurek z jajem i białą kiełbasą ,Schab po warszawsku ,Kiełbasa biała pieczona z konfiturą z cebuli i śliwki suszonej ,Jajka faszerowane , Jajka klasyczne z majonezem ,Schab środkowy -pieczony(własnej produkcji , Karkówka pieczona(własnej produkcji),Sałatka jarzynowa ,Ciasta, Owoce , Napoje.	
4	Wartości energetyczne:			
5	Wartości energetyczne:			