

MENU KWIECIEŃ 2022

| | | | | | PIĄTEK 01.04 |
|--|--|--|--|--|--|
| ŚNIADANIE | | | | | Jajecznicą na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZMLECZNE | | | | | Jajecznicą na maselku roślinnym(70 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE | | | | | Jajecznicą na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe(50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE | | | | | Jajecznicą na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) |
| II ŚNIADANIE | | | | | Przekąska owocowo warzywna (70 g) |
| ZUPA | | | | | Zupa ogórkowa (250 g_ |
| ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./ BEZMLECZNA | | | | | Zupa ogórkowa (250 g_ |
| II DANIE | | | | | Paluszki rybne)2 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZMLECZNE | | | | | Paluszki rybne)2 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZGLUTENOWE | | | | | Paluszki rybne bezglut. ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE | | | | | Paluszki rybne)2 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g) kompot (200 ml) |
| PODWIECZOREK | | | | | Ciasto marchewkowe (60 g) |

MENU KWIECIEŃ 2022

| | PONIEDZIAŁEK 04.04 | WTOREK 05.04 | ŚRODA 06.04 | CZWARTEK 07.04 | PIĄTEK 08.04 |
|--|---|---|---|--|---|
| ŚNIADANIE | Kiełbasa szynkowa (15 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Płatki kukurydziane (30 g) z jogurtem (150 g) szynka z indyka (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (250 ml) | Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Owsianka na mleku (200 g) pasztet pieczony (20 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Twarożek naturalny (50 g) połędwica sopočka (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka cytrynowa (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZMLECZNE | Kiełbasa szynkowa (15 g) pasta warzywna (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) kakao na mleku roślinnym (200 ml) | Płatki kukurydziane (30 g) z jogurtem roślinnym (150 g) ser żółty (20 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Owsianka na mleku roślinnym (200 g) pasztet pieczony (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Twarożek naturalny bez laktozy (50 g) połędwica sopočka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka cytrynowa (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE | Kiełbasa szynkowa (15 g) ser żółty (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Płatki kukurydziane (30 g) z jogurtem (150 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Owsianka na mleku (200 g) pasztet pieczony (20 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Twarożek naturalny (50 g) połędwica sopočka (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka cytrynowa (200 ml) |
| ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE | Ser żółty /ser wegański (20 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Płatki kukurydziane (30 g) z jogurtem/roślinnym (150 g) ser żółty/wegański (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Parówka sojowa z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Owsianka na mleku roślinnym (200 g) pasta warzywna (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Twarożek naturalny (50 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka cytrynowa (200 ml) |
| II ŚNIADANIE | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) |
| ZUPA | Zupa Brokułowa (250 g) | Zupa krem z marchewki z grzankami (250 g) | Krupnik z kaszą jaglaną (250 g) | Zupa kapuśniak (250 g) | Zupa fasolowa (250 g) |
| ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA | Zupa Brokułowa (250 g) | Zupa krem z marchewki z grzankami (250 g) | Krupnik z kaszą jaglaną (250 g) | Zupa kapuśniak (250 g) | Zupa fasolowa (250 g) |
| II DANIE | Gulasz drobiowy z warzywami (200 g) kasza bulgur (80 g) kompot (200 ml) | Pierogi z mięsem (3 szt.) surówka z kapusty pekińskiej (70 g) kompot (200 ml) | Chrupiące udka z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka na parze (70 g) kom pot (200 ml) | Lasagne z mięsem i pomidorami (150 g) surówka z selera i jabłka (70 g) kompot (200 ml) | Burger rybny z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZMLECZNE | Gulasz drobiowy z warzywami (200 g) kasza bulgur (80 g) kompot (200 ml) | Pierogi z mięsem (3 szt.) surówka z kapusty pekińskiej (70 g) kompot (200 ml) | Chrupiące udka z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka na parze (70 g) kom pot (200 ml) | Lasagne z mięsem i pomidorami (150 g) surówka z selera i jabłka (70 g) kompot (200 ml) | Burger rybny z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZGLUTENOWE | Gulasz drobiowy z warzywami (200 g) ryż (80 g) kompot (200 ml) | Pierogi bezglutenowe z mięsem (3 szt.) surówka z kapusty pekińskiej (70 g) kompot (200 ml) | Chrupiące udka z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka na parze (70 g) kom pot (200 ml) | Makaron bezglutenowy z mięsem i pomidorami (150 g) surówka z selera i jabłka (70 g) kompot (200 ml) | Burger rybny z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE | Gulasz z fasolą i warzywami (200 g) kasza bulgur (80 g) kompot (200 ml) | Pierogi z soczewicą (3 szt.) surówka z kapusty pekińskiej (70 g) kompot (200 ml) | Burger warzywny z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka na parze (70 g) | Lasagne z pomidorami (150 g) surówka z selera i jabłka (70 g) kompot (200 ml) | Burger rybny z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml) |
| PODWIECZOREK | Drożdżówka 1 szt. | Jogurt owocowy (1 szt.) pieczywo chrupkie (10 g) | Ryż z duszonym jabłuszkiem i cynamonem (150 g) | Salatka owocowa z jogurtem (100 g) | Rogalik francuski (1 szt.) |

MENU KWIECIEŃ 2022

| | PONIEDZIAŁEK 11.04 | WTOREK 12.04 | ŚRODA 13.04 | CZWARTEK 14.04 | PIĄTEK 15.04 |
|--|---|--|---|--|---|
| ŚNIADANIE | Ser żółty (15 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 g) jajko na twardo (40 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka rumiankowa (200 ml) | Tosty z szynką i serem (2 szt.) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Zupa mleczna z makaronem (200 g) kielbasa szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Naleśniki z serkiem i brzoskwiniami (1 szt.) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZMLECZNE | Ser żółty bez laktozy (15 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) kawa zbożowa z mlekiem roślinnym (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku roślinnym (200 g) jajko na twardo (40 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka rumiankowa (200 ml) | Tosty z szynką i serem wegańskim (2 szt.) warzywa świeże (15 g) kakao na mleku roślinnym (200 ml) | Zupa mleczna (na mleku roślinnym) z makaronem (200 g) kielbasa szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Naleśniki z serkiem bez laktozy i brzoskwiniami (1 szt.) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE | Ser żółty (15 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 g) jajko na twardo (40 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka rumiankowa (200 ml) | Tosty bezglutenowe z szynką i serem (2 szt.) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Zupa mleczna z makaronem bezglutenowym (200 g) kielbasa szynkowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Naleśniki bezglutenowe z serkiem i brzoskwiniami (1 szt.) herbatka (200 ml) |
| ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE | Ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 g) jajko na twardo (40 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka rumiankowa (200 ml) | Tosty z serem wegańskim (2 szt.) warzywa świeże (15 g) kakao na mleku roślinnym (200 ml) | Zupa mleczna z makaronem (200 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) masło (5g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Naleśniki z serkiem i brzoskwiniami (1 szt.) herbatka (200 ml) |
| II ŚNIADANIE | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) |
| ZUPA | Zupa Buraczkowa (250 g) | Zupa Pomidorowa z ryżem (250 g) | Rosół z makaronem (250 g) | Zupa grochowa (250 g) | Żurek z ziemniaczkami (250 g) |
| ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA | Zupa Buraczkowa (250 g) | Zupa Pomidorowa z ryżem (250 g) | Rosół z makaronem (250 g) | Zupa grochowa (250 g) | Zupa jarzynowa (250 g) |
| II DANIE | Makaron (150 g) z serem i truskawkami (100 g) kompot (200 ml) | Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka z groszkiem (70 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy (120 g) kasza jęczmienna (80 g) surówka z czerwonej kapusty (80 g) kompot (200 ml) | Indyk pieczony (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka domowe (150 g) kalfior na parze (70 g) kompot (200 ml) | Filet z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki i jabłka (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZMLECZNE | Makaron (150 g) z serem (bez laktozy) i truskawkami (100 g) kompot (200 ml) | Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka z groszkiem (70 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy (120 g) kasza jęczmienna (80 g) surówka z czerwonej kapusty (80 g) kompot (200 ml) | Indyk pieczony (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka domowe (150 g) kalfior na parze (70 g) kompot (200 ml) | Filet z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki i jabłka (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZGLUTENOWE | Makaron bezglutenowy (150 g) z serem i truskawkami (100 g) kompot (200 ml) | Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka z groszkiem (70 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy (120 g) ryż (80 g) surówka z czerwonej kapusty (80 g) kompot (200 ml) | Indyk pieczony (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka domowe bezglutenowe (150 g) kalfior na parze (70 g) kompot (200 ml) | Filet z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki i jabłka (70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE | Makaron (150 g) z serem i truskawkami (100 g) kompot (200 ml) | Kotlecik wegański z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) marchewka z groszkiem (70 g) kompot (200 ml) | Gulasz sojowy (120 g) kasza jęczmienna (80 g) surówka z czerwonej kapusty (80 g) kompot (200 ml) | Tofu pieczone (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka domowe (150 g) kalfior na parze (70 g) kompot (200 ml) | Filet z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki i jabłka (70 g) kompot (200 ml) |
| PODWIECZOREK | Domowa Pizza Margaritta (80 g) | Budyń czekoladowy (150 g) wafel ryżowy (10 g) | Muffinka waniliowa (1 szt.) | Jogurt owocowy (100 g) biszkopt (10 g) | Kanapka z żółtym serem ogórkiem kiszonym (2 szt.) |
| | | | | | |

MENU KWIECIEŃ 2022

| | PONIEDZIAŁEK 18.04 | WTOREK 19.04 | ŚRODA 20.04 | CZWARTEK 21.04 | PIĄTEK 22.04 |
|--|-------------------------------|--|--|--|--|
| ŚNIADANIE | | Serek Wiejski (50 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) | Naleśniki z serkiem kakaowym (1szt.) herbatka owocowa(200 ml) | Ryżanka na mleku (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa(200 ml) | Jajecznica na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZMLECZNE | | Serek Wiejski bez laktozy(50 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) | Naleśniki bezmleczne z serkiem bez laktozy (1 szt.) herbatka owocowa (200 ml) | Ryżanka na mleku roślinnym(200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa(200 ml) | Jajecznica na maselku (70 g) szynka konserwowa(15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE | | Serek Wiejski (50 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) | Naleśniki bezglutenowe z serkiem kakaowym (1 szt.) herbatka owocowa (200 ml) | Ryżanka na mleku (200 g) kielbaska szynkowa(15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa(200 ml) | Jajecznica na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) |
| ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE | | Serek Wiejski (50 g) pasztet wegetariański (20 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) | Naleśniki wegańskie z tofu kakaowym (1 szt.) herbatka(owocowa(200 ml) | Ryżanka na mleku roślinnym(200 g) Pasztet wegański (20 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa(200 ml) | Jajecznica na maselku (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 ml) |
| II ŚNIADANIE | | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) |
| ZUPA | | Zupa kalafiorowa (250 g) | Zupa jarzynowa (250 g) | Krupnik z kaszą jaglaną (250 g) | Krem z cukinii (250 g) |
| ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA | | Zupa kalafiorowa (250 g) | Zupa jarzynowa (250 g) | Krupnik z kaszą jaglaną (250 g) | Krem z cukinii (250 g) |
| II DANIE | | Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml) | Schab pieczony (70 g)w sosie pieczeniowym (50 g) ryż brązowy (80 g) surówka z kapusty kiszzonej(80 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy z warzywami (200 g) kluski śląskie (150 g) kompot (200 ml) | Pulpeciki rybne w (70 g) sosie koperkowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) brokuły na parze(70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZMLECZNE | | Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml) | Schab pieczony (70 g)w sosie pieczeniowym (50 g) ryż brązowy (80 g) surówka z kapusty kiszzonej(80 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy z warzywami (200 g) kluski śląskie (150 g) kompot (200 ml) | Pulpeciki rybne w (70 g) sosie koperkowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) brokuły na parze(70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZGLUTENOWE | | Makaron Spaghetti bezglutenowe (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml) | Schab pieczony (70 g)w sosie pieczeniowym (50 g) ryż brązowy (80 g) surówka z kapusty kiszzonej(80 g) kompot (200 ml) | Gulasz wołowy z warzywami (200 g) kluski śląskie bezglutenowe(150 g) kompot (200 ml) | Pulpeciki rybne w (70 g) sosie koperkowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) brokuły na parze(70 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE | | Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml) | Cukinia pieczona (70 g)w sosie pieczeniowym (50 g) ryż brązowy (80 g) surówka z kapusty kiszzonej(80 g) kompot (200 ml) | Gulasz warzywny (200 g) kluski śląskie (150 g) kompot (200 ml) | Pulpeciki warzywne w (70 g) sosie koperkowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) brokuły na parze(70 g) kompot (200 ml) |
| PODWIECZOREK | | Kisiel z kawałkami jabłek (150 g) biszkopty (10 g) | Pasta z tuńczyka z ogórkiem kiszonym (50 g) pieczywo chrupkie (10 g) | Jaglano kokosowe „Kulki Mocy” (2 szt.) | Tosty z mozzarellą i pomidorem (2 szt.) |
| | | | | | |

MENU KWIECIEŃ 2022

| | PONIEDZIAŁEK 25.04 | WTOREK 26.04 | ŚRODA 27.04 | CZWARTEK 28.04 | PIĄTEK 29.04 |
|---|---|---|---|--|--|
| ŚNIADANIE | Szynka konserwowa (15 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml) | Owsianka kakaowa (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) kakao (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 ml) indyk pieczony (20 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka owocowa (200 ml) | Muffinka jajeczna z warzywami (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) |
| ŚNIADANIE BEZMLECZNE | Szynka konserwowa (15 g) serek waniliowy bez laktozy(50 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml) | Owsianka kakaowa na mleku roślinnym (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku roślinnym (200 ml) indyk pieczony (20 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) | Muffinka jajeczna z warzywami (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) |
| ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE | Szynka konserwowa (15 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml) | Owsianka kakaowa (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 ml) indyk pieczony (20 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka owocowa (200 ml) | Muffinka jajeczna z warzywami (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) |
| ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE | Paszтет wegetariański (20 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml) | Owsianka kakaowa (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml) | Parówka sojowa z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml) | Kasza kukurydziana na mleku (200 ml) ser wegański (20 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka owocowa (200 ml) | Muffinka jajeczna z warzywami (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) |
| II ŚNIADANIE | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) | Przekąska owocowo warzywna (70 g) |
| ZUPA | Zupa Groszkowa (250 g) | Zupa Kapuśniak (250 g) | Zupa Ogórkowa (250 g) | Rosół z makaronem (250 g) | Krupnik z ryżem (250 g) |
| ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./ BEZMLECZNA | Zupa Groszkowa (250 g) | Zupa Kapuśniak (250 g) | Zupa Ogórkowa (250 g) | Rosół z makaronem (250 g) | Krupnik z ryżem (250 g) |
| II DANIE | Kaszotto z pęczaku z kurczakiem i warzywami (250 g) kompot(200 ml) | Indyk z pieca (70 g)w sosie serowym (50 g) ziemniaczki pure(150 g) surówka z czerwonej kapusty (70 g) kompot (200 ml) | Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym(50 g) makaron (150 g) fasolka szparagowa (70 g) kompot (200 ml) | Gołąbki bez zawijania (70 g) na duszonej kapuście (70 g) ziemniaczki pure (150 g) kompot (200 ml) | Makaron (150 g) z dorszem i warzywami (150 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZMLECZNE | Kaszotto z pęczaku z kurczakiem i warzywami (250 g) kompot(200 ml) | Indyk z pieca (70 g)w sosie śmietankowym roślinnym (50g) ziemniaczki pure(150 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml) | Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym(50 g) makaron (150 g) fasolka szparagowa (70 g) kompot (200 ml) | Gołąbki bez zawijania (70 g) na duszonej kapuście (70 g) ziemniaczki pure (150 g) kompot (200 ml) | Makaron bezglutenowy (150 g) z dorszem i warzywami (150 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE BEZGLUTENOWE | Kaszotto z kaszy jaglanej z kurczakiem i warzywami (250 g) kompot(200 ml) | Indyk z pieca (70 g)w sosie serowym (50 g) ziemniaczki pure(150 g) kompot (200 ml) surówka z czerwonej kapusty (70 g) | Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym(50 g) makaron bezglutenowy (150 g) fasolka szparagowa (70 g) kompot (200 ml) | Gołąbki bez zawijania (70 g) na duszonej kapuście (70 g) ziemniaczki pure (150 g) kompot (200 ml) | Makaron (150 g) z dorszem i warzywami (150 g) kompot (200 ml) |
| II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE | Kaszotto z pęczaku z warzywami (250 g) kompot(200 ml) | Warzywa z pieca (70 g)w sosie serowym (50 g) ziemniaczki pure(150 g) surówka z czerwonej kapusty (70 g) kompot (200 ml) | Klopsiki wegetariańskie (70 g) w sosie pomidorowym(50 g) makaron (150 g) fasolka szparagowa (70 g) kompot (200 ml) | Gołąbki wegańskie bez zawijania (70 g) na duszonej kapuście (70 g) ziemniaczki pure (150 g) kompot (200 ml) | Makaron (150 g) z dorszem i warzywami (150 g) kompot (200 ml) |
| PODWIECZOREK | Jogurt owocowy (1 szt.) wafel ryżowy (10 g) | Placuszki twarogowe z bananami (2 szt.) | Chałka (30 g) z musem jabłkowym (50 g) | Galaretka z owocami (150 g) | Budyń śmietankowy (150 g) herbatniki (10 g) |

MENU KWIECIEŃ 2022

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|