

MENU LUTY 2023

			ŚRODA 01.02	CZWARTEK 02.01	PIĄTEK 03.02
ŚNIADANIE			Jajecznica na parze (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jogurt naturalny (150 g) płatki kukurydziane (30 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Pasta z pieczonych mięs (25 g) dżem (20 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE			Jajecznica na parze (70 g) ser żółty wegański (15 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Mleko roślinne (200 ml) płatki kukurydziane (30 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Pasta z pieczonych mięs (25 g) dżem (20 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem roślinnym (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE			Jajecznica na parze (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jogurt naturalny (150 g) płatki kukurydziane (30 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Pasta z pieczonych mięs (25 g) dżem (20 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE			Jajecznica na parze (70 g) ser żółty (15 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jogurt naturalny (150 g) płatki kukurydziane (30 g) szynka sojowa (20 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Pasta warzywna (25 g) dżem (20 g) pieczywo mieszane (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)
II ŚNIADANIE			Przekąska owocowo warzywna (70 g)	Przekąska owocowo warzywna (70 g)	Przekąska owocowo warzywna (70 g)
ZUPA			Buraczkowa (250 g)	Ogórkowa (250 g)	Kalafiorowa (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA IBEZGLUT./BEZMLECZNA			Buraczkowa (250 g)	Ogórkowa (250 g)	Kalafiorowa (250 g)
II DANIE			Ryż (150 g) z duszonym jabłuszkiem (100 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)	Miruna w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka zimowa (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZMLECZNE			Ryż (150 g) z duszonym jabłuszkiem (100 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)	Miruna w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka zimowa (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZGLUTENOWE			Ryż (150 g) z duszonym jabłuszkiem (100 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)	Miruna w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka zimowa (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE			Ryż (150 g) z duszonym jabłuszkiem (100 g) kompot (200 ml)	Kotleciki z soczewicy (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kopytka (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)	Miruna w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka zimowa (70 g) kompot (200 ml)
PODWIECZOREK			Paszteciki z mięsem (3 szt.)	Sałatka owocowa z jogurtem (150 g)	Galaretka owocowa (100 g) herbatniki (15 g)

MENU LUTY 2023

	PONIEDZIAŁEK 06.02	WTOREK 07.02	ŚRODA 08.02	CZWARTEK 09.02	PIĄTEK 10.02
ŚNIADANIE	Kiełbasa szynkowa (15 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Kasza manna na mleku (200 g) indyk pieczony (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (250 ml)	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jaglanka na mleku (200 g) połędwica sopocka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajko na twardo (1/2 szt.) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Kiełbasa szynkowa (15 g) ser wegański (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao na mleku roślinnym (200 ml)	Kasza manna na mleku roślinnym (200 g) indyk pieczony (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (250 ml)	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jaglanka na mleku roślinnym (200 g) połędwica sopocka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajko na twardo (1/2 szt.) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Kiełbasa szynkowa (15 g) ser żółty (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Kasza jaglana na mleku (200 g) indyk pieczony (20 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (250 ml)	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jaglanka na mleku (200 g) połędwica sopocka (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajko na twardo (1/2 szt.) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE	Ser żółty (20 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Kasza manna na mleku (200 g) pasta warzywna (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (250 ml)	Parówka sojowa z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jaglanka na mleku (200 g) pasta warzywna (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajko na twardo (1/2 szt.) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 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	Rosół z makaronem (250 g)	Ciecierzycowa (250 g)	Szczawiowa (250 g)	Kapuśniak (250 g)	Żurek z ziemniaczkami (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA /BEZGLUT./ BEZMLECZNA	Rosół z makaronem (250 g)	Ciecierzycowa (250 g)	Szczawiowa (250 g)	Kapuśniak (250 g)	Jarzynowa (250 g)
II DANIE	Risotto z wołowiną i warzywami (250 g) kompot (200 ml)	Makaron (150 g) w sosie serowo brokułowym (100 g) marchewka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) Kapusta duszona (70 g) kompot (200 ml)	Indyk pieczony w sosie własnym (70 g) Kasza kuskus (100 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml)	Pieczeń rybna z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z ogórków kiszonych (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZMLECZNE	Risotto z wołowiną i warzywami (250 g) kompot (200 ml)	Makaron (150 g) w sosie serowo brokułowym (100 g) marchewka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) Kapusta duszona (70 g) kompot (200 ml)	Indyk pieczony w sosie własnym (70 g) Kasza kuskus (100 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml)	Pieczeń rybna z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z ogórków kiszonych (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Risotto z wołowiną i warzywami (250 g) kompot (200 ml)	Makaron (150 g) w sosie serowo brokułowym (100 g) marchewka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik mielony z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) Kapusta duszona (70 g) kompot (200 ml)	Indyk pieczony w sosie własnym (70 g) Kasza kuskus (100 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml)	Pieczeń rybna z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z ogórków kiszonych (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE	Risotto z warzywami i (250 g) kompot (200 ml)	Makaron (150 g) w sosie serowo brokułowym (100 g) marchewka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik warzywny z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) Kapusta duszona (70 g) kompot (200 ml)	Tofu pieczone (70 g) Kasza kuskus (100 g) surówka z buraczków (70 g) kompot (200 ml)	Pieczeń rybna z pieca (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z ogórków kiszonych (70 g) kompot (200 ml)
PODWIECZOREK	Budyń śmietankowy (150 g) herbatniki (10 g)	Rogalik z szynką i serem (1 szt.)	Serek wiśniowy (100 g) wafel ryżowy (10 g)	Bułeczka drożdżowa z truskawką (1 szt.)	Galaretki owocowa (100 g) biskopty (10 g)

MENU LUTY 2023

	PONIEDZIAŁEK 13.02	WTOREK 14.02	ŚRODA 15.02	CZWARTEK 16.02	PIĄTEK 17.02
ŚNIADANIE	Twarożek naturalny (50 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g) na mleku (200 g) jajko na twardo (½ szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Naleśniki z duszonym jabłuszkiem (1 szt.) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) kiełbasa szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) Serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Ser żółty roślinny (15 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem roślinnym (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g) na mleku roślinnym (200 g) jajko na twardo (½ szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Naleśniki z duszonym jabłuszkiem (1 szt.) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku roślinnym (200 g) kiełbasa szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) Serek wegański (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Twarożek naturalny (50 g) polędwica z indyka (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g) na mleku (200 g) jajko na twardo (½ szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Naleśniki z duszonym jabłuszkiem (1 szt.) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) kiełbasa szynkowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) Serek topiony (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE	Twarożek naturalny (50 g) ser żółty roślinny (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g) na mleku (200 g) jajko na twardo (½ szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Naleśniki z duszonym jabłuszkiem (1 szt.) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) Serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (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	Jarzynowa z ryżem (250 g)	Krem z pomidorów (250 g)	Grochowa (250 g)	Barszcz ukraiński (250 g)	Kapuśniak (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA	Jarzynowa z ryżem (250 g)	Krem z pomidorów (250 g)	Grochowa (250 g)	Barszcz ukraiński (250 g)	Kapuśniak (250 g)
II DANIE	Makaron łazanki (150 g) z mięsnym sosem i warzywami (150 g) kompot (200 ml)	Filet z kurczaka z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kiszzonej kapusty (70 g) kompot (200 ml)	Schab (70 g) w sosie koperkowym (50 g) kasza kuskus (100 g) brukselka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Pyzy z mięsem (4 szt.) Bukiet warzyw na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik rybny (70 g) w sosie śmietankowym (50 g) kasza jęczmienna (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZMLECZNE	Makaron łazanki (150 g) z mięsnym sosem i warzywami (150 g) kompot (200 ml)	Filet z kurczaka z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kiszzonej kapusty (70 g) kompot (200 ml)	Schab (70 g) w sosie koperkowym (50 g) ryż (100 g) brukselka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Pyzy z mięsem (4 szt.) Bukiet warzyw na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik rybny (70 g) w sosie śmietankowym (50 g) kasza jęczmienna (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Makaron bezglutenowy (150 g) z mięsnym sosem i warzywami (150 g) kompot (200 ml)	Filet z kurczaka z pieca (70 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kiszzonej kapusty (70 g) kompot (200 ml)	Schab (70 g) w sosie koperkowym (50 g) ryż (100 g) brukselka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Pyzy z mięsem (4 szt.) Bukiet warzyw na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik rybny (70 g) w sosie śmietankowym (50 g) kasza jęczmienna (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE	Makaron łazanki (150 g) z warzywami (150 g) kompot (200 ml)	Burger wegetariański (80 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kiszzonej kapusty (70 g) kompot (200 ml)	Kotleciki sojowe (70 g) w sosie koperkowym (50 g) kasza kuskus (100 g) brukselka na parze (70 g) kompot (200 ml)	Pyzy z pastą warzywną (4 szt.) Bukiet warzyw na parze (70 g) kompot (200 ml)	Kotlecik rybny (70 g) w sosie śmietankowym (50 g) kasza jęczmienna (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g) kompot (200 ml)
PODWIECZOREK	Mini pizza z pieca (1 szt.)	Domowe ciasto jogurtowe (1 p.)	Jogurt owocowy (1 szt.) wafel ryżowy (1 szt.)	Pączek na Tłusty Czwartek ☺	Chałka (2 kromki) z dżemem (30 g)

MENU LUTY 2023

	PONIEDZIAŁEK 20.02	WTOREK 21.02	ŚRODA 22.02	CZWARTEK 23.02	PIĄTEK 24.02
ŚNIADANIE	Serek Wiejski (50 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Jogurt naturalny (150 g) z płatkami (20 g) kiełbasa szynkowa (15) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka (200 ml)	Pancake's (2 szt.) z syropem owocowym Kakao (200 ml)	Zupa mleczna z makaronem (200 g) połędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa (200 ml)	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Ser wegański (20 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Jogurt naturalny (150 g) z płatkami (30 g) kiełbasa szynkowa (15) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Pancake's (2 szt.) z syropem owocowym Kakao (200 ml)	Zupa mleczna z makaronem (200 g) połędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa(200 m))	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) ser wegański(15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek(200 m)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Serek Wiejski (50 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Jogurt naturalny (150 g) z płatkami (30 g) kiełbasa szynkowa (15) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Pancake's (2 szt.) z syropem owocowym Kakao (200 ml)	Zupa mleczna z makaronem połędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa(200 m))	Frankfurterka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek(200 m)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE	Serek Wiejski (50 g) pasztet wegetariański (20 pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Jogurt naturalny (150 g) z płatkami (30 g) szynka sojowa (15) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) herbatka(200 m)	Pancake's (2 szt.) z syropem owocowym Kakao (200 ml)	Zupa mleczna z makaronem pasztet wegetariański (15 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) herbatka miętowa(200 m))	Parówka sojowa z wody (1 szt.) ketchup (5 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek(200 m)
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	Krupnik z ryżem (250g)	Krem z soczewicy (250g)	Rosół z makaronem (250g)	Koperkowa (250g)	Brokułowa (250g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA /BEZGLUT./ BEZMLECZNA	Krupnik z ryżem (250 g)	Krem z soczewicy (250 g)	Rosół (wegetariański) (250 g)	Koperkowa (250 g)	Brokułowa (250 g)
II DANIE	Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml)	Pałeczki z kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty pekińskiej(70 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kasza bulgur (100 g) sałata lodowa z jogurtem (70 g) kompot (200 ml)	Krokiety z pieca z mięsem i warzywami (2 szt.) Marchewka mini na parze (70 g) kompot (200 ml)	Filet rybny z pieca (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZMLECZNE	Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml)	Pałeczki z kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty pekińskiej (70 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kasza bulgur (100 g) sałata lodowa z jogurtem roślinnym (70 g) kompot (200 ml)	Krokiety z pieca z mięsem i warzywami (2 szt.) Marchewka mini na parze (70 g) kompot (200 ml)	Filet rybny z pieca (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Makaron Spaghetti bezglutenowe (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot (200 ml)	Pałeczki z kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty pekińskiej(70 g) kompot (200 ml)	Klopsiki (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) ryż (100 g) sałata lodowa z jogurtem (70 g) kompot (200 ml)	Krokiety z pieca z mięsem i warzywami (2 szt.) Marchewka mini na parze (70 g) kompot (200 ml)	Filet rybny z pieca (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej (70 g) kompot (200 ml)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE	Makaron Spaghetti (150 g) w sosie Bolognese (150 g) kompot(200 ml)	Burger warzywny ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty pekińskiej(70 g) kompot (200 ml)	Klopsiki wegetariańskie (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) kasza bulgur (100 g) sałata lodowa z jogurtem (70 g) kompot (200 ml)	Krokiety z pieca z warzywami (2 szt.) Marchewka mini na parze (70 g) kompot (200 ml)	Filet rybny z pieca (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty (70 g) kompot (200 ml)
PODWIECZOREK	Kisiel z kawałkami jabłek (150 g) biszkopty (10 g)	Domowe ciasto czekoladowe (1 szt.)	Pasta paprykowa z twarogku (50 g) pieczywo chrupkie (10 g)	Ciastko klonowe (1 szt.)	Jogurt naturalny (100 g) chrupki kukurydziane (10 g)

MENU LUTY 2023

	PONIEDZIAŁEK 27.02	WTOREK 28.02			
ŚNIADANIE	Szynka wędzona (15 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) jajko na twardo (1/2 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)			
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Szynka wędzona (15 g) ser żółty wegański (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml)	Owsianka na mleku roślinnym (200 g) jajko na twardo (1/2 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)			
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Szynka wędzona (15 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml)	Owsianka (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)			
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE	Pasztet wegetariański (20 g) serek waniliowy (50 g) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (15 g) rumianek (200 ml)	Owsianka (200 g) jajko na twardo (1 szt.) pieczywo (50 g) masło (5 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)			
II ŚNIADANIE	Przekąska owocowo warzywna (70 g)	Przekąska owocowo warzywna (70 g)			
ZUPA	Soczewicowa (250 g)	Pomidorowa z makaronem (250 g)			
ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA	Soczewicowa (250 g)	Pomidorowa z makaronem (250 g)			
II DANIE	Kaszotto z pęczaku z kurczakiem i warzywami (250 g) kompot(200 ml)	Indyk z pieca (70 g)w sosie własnym (50 g) ziemniaczki pure(150 g) surówka z buraczków (70 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 własnym (50g) ziemniaczki pure(150 g) surówka z buraczków (70 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 buraczków (70 g)			
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 buraczków (70 g) kompot (200 ml)			
PODWIECZOREK	Rogalik francuski (1 szt.)	Racuszki z jabłkami (2 szt.)			