

MENU SIERPIEŃ 2022

	PONIEDZIAŁEK 01.08	WTOREK 02.08	ŚRODA 03.08	CZWARTEK 04.08	PIĄTEK 05.08
ŚNIADANIE	Polędwica sopocka (15 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jajko na twardo (½ szt.) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Naleśniki z serkiem waniliowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g)na mleku(na zimno) (200 ml) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Polędwica sopocka (15 g) ser żółty wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku roślinnym (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jajko na twardo (½ szt.) polędwica z indyka (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem roślinnym (200 ml)	Naleśniki z serkiem waniliowym bez laktozy(1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g)na mleku(na zimno) (200 ml) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Polędwica sopocka (15 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jajko na twardo (½ szt.) polędwica z indyka (15 g) pieczywo bezglutenowe50 (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Naleśniki bezglutenowe z serkiem waniliowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g)na mleku(na zimno) (200 ml) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE	Pasta warzywna(15 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Owsianka na mleku (200 g) ser żółty wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Jajko na twardo (½ szt.) polędwica sojowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Naleśniki z serkiem waniliowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)	Płatki kukurydziane (20 g)na mleku(na zimno) (200 ml) 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	Pomidorowa z ryżem (250 ml)	Kalafiorowa (250 ml)	Krem z zielonych warzyw z grzankami (250 ml)	Krupnik z kaszą jaglaną (250 ml)	Ogórkowa (250 ml)
ZUPA WEGETARIAŃSKA IBEZGLUT./ BEZMLECZNA	Pomidorowa z ryżem (250 ml)	Kalafiorowa (250 ml)	Krem z zielonych warzyw z grzankami (250 ml)	Krupnik z kaszą jaglaną (250 ml)	Ogórkowa (250 ml)
II DANIE	Makaron (150 g) zw sosie serowo brokułowym (100 g)	Udko kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki (70 g)	Zapiekanka ziemniaczana z soczewicą (200 g) surówka z kapusty pekińskiej (70 g)	Indyk w sosie serowym (70 g) ryż brązowy(150 g) buraczki duszone (70 g)	Filet z miruny w cieście (100 g) ziemniaczki pure (150 g) sałata z jogurtem (50 g)
II DANIE BEZMLECZNE	Makaron (150 g) zw sosie serowo brokułowym (ser wegański) (100 g)	Udko kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki (70 g)	Zapiekanka ziemniaczana z soczewicą (200 g) surówka z kapusty pekińskiej (70 g)	Indyk w sosie własnym (70 g) ryż brązowy(150 g) buraczki duszone (70 g)	Filet z miruny w cieście (100 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Makaron bezglutenowy(150 g) zw sosie serowo brokułowym (100 g)	Udko kurczaka z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki (70 g)	Zapiekanka ziemniaczana z soczewicą (200 g) surówka z kapusty pekińskiej (70 g)	Indyk w sosie własnym (70 g) ryż brązowy(150 g) buraczki duszone (70 g)	Filet z miruny w cieście bezglutenowym (100 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE	Makaron (150 g) zw sosie serowo brokułowym (100 g)	Kotlecik warzywny z pieca (1 szt.) ziemniaczki pure (150 g) surówka z marchewki (70 g)	Zapiekanka ziemniaczana z soczewicą (200 g) surówka z kapusty pekińskiej (70 g)	Burger wegetariański(70 g) ryż brązowy(150 g) buraczki duszone (70 g)	Filet z miruny w cieście (100 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszonej (70 g)
PODWIECZOREK	Rogalik francuski (1 szt.)	Budyń śmietankowy (150 g) biszkopty (10 g)	Domowe” Ptasie Mleczko „ (1 porcja)	Kanapka z szynką i pomidorkiem (1 szt.)	Galaretkowa(150 g)

MENU SIERPIEŃ 2022

	PONIEDZIAŁEK 08.08	WTOREK 09.08	ŚRODA 10.08	CZWARTEK 11.08	PIĄTEK 12.08
ŚNIADANIE	Szynka z indyka (15 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Płatki ryżowe na mleku (200 g) pasztet pieczony (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Jogurt naturalny (100 g) z płatkami kukurydzianymi (20 g) połędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Szynka z indyka (15 g) serek wegański (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Płatki ryżowe na mleku (200 g) pasztet pieczony (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) ser żółty wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao na mleku roślinnym (200 ml)	Mleko roślinne (150 g) z płatkami kukurydzianymi (20 g) połędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Szynka z indyka (15 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Płatki ryżowe na mleku (200 g) szynka drobiowa (20 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Jogurt naturalny (100 g) z płatkami kukurydzianymi (20 g) połędwica drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Parówka z indyka z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIANSKIE	Szynka sojowa (15 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g)	Płatki ryżowe na mleku (200 g) pasztet wegański (20 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kakao (200 ml)	Jogurt naturalny (100 g) z płatkami kukurydzianymi (20 g) połędwica sojowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Parówka sojowa z wody (1 szt.) ketchup (5 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 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)	Przekąska owocowo warzywna (70 g)
ZUPA	Rosół z makaronem (250 g)	Kapuśniak (250 g)	Krem z marchewki z grzankami (250 g)	Chłodnik ogórkowy (250 g)	Brokułowa (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA	Rosół z makaronem (250 g)	Kapuśniak (250 g)	Krem z marchewki z grzankami (250 g)	Chłodnik ogórkowy (250 g)	Brokułowa (250 g)
II DANIE	Gulasz z indyka z warzywami (200 g) kasza jęczmienna (80 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Makaron (150 g) z serem i duszonym jabłkiem (100 g)	Schab (70 g) w sosie pieczeniowym (50 g) kasza kuskus (80 g) surówka z białej kapusty (70 g)	Klopsiki rybne (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)
II DANIE BEZMLECZNE	Gulasz z indyka z warzywami (200 g) kasza jęczmienna (80 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria ze śmietanką roślinną (70 g)	Makaron (150 g) z serem bez laktozy i duszonym jabłkiem (100 g)	Schab (70 g) w sosie pieczeniowym (50 g) kasza kuskus (80 g) surówka z białej kapusty (70 g)	Klopsiki rybne (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Gulasz z indyka z warzywami (200 g) ryż (80 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Makaron bezglutenowy (150 g) z serem i duszonym jabłkiem (100 g)	Schab (70 g) w sosie pieczeniowym (50 g) ryż (80 g) surówka z białej kapusty (70 g)	Klopsiki rybne (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)
II DANIE WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny (200 g) kasza jęczmienna (80 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Makaron (150 g) z serem i duszonym jabłkiem (100 g)	Schab (70 g) w sosie pieczeniowym (50 g) kasza kuskus (80 g) surówka z białej kapusty (70 g)	Klopsiki rybne (70 g) w sosie pomidorowym (50 g) ziemniaczki pure (150 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy (100 g) wafel ryżowy (1 szt.)	Chałka (1 kr.) z dżemem (20 g)	Pasta z tuńczyka (40 g) Pieczywo chrupkie (10 g)	Drożdżówka z kruszonką (1 szt.)	Koktajl wiśniowy (150 g) herbatniki (16 g)

MENU SIERPIEŃ 2022

	PONIEDZIAŁEK 15.08	WTOREK 16.08	ŚRODA 17.08	CZWARTEK 18.08	PIĄTEK 19.08
ŚNIADANIE		Szynka konserwowa (15 g) Ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Ryżanka na mleku (200 g) Pasta bz pieczonego mięsa (30 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (50 g) Polędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)	Zupa mleczna z makaronem (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE		Szynka konserwowa (15 g) Ser żółty wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Ryżanka na mleku roślinnym (200 g) Pasta bz pieczonego mięsa (30 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Twarożek bez laktozy z rzodkiewką i szczypiorkiem (50 g) Polędwica drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)	Zupa mleczna na mleku roślinnym z makaronem (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE		Szynka konserwowa (15 g) Ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe(50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Ryżanka na mleku (200 g) Pasta bz pieczonego mięsa (30 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (50 g) Polędwica drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe(50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)	Zupa mleczna z makaronem bezglutenowym (200 g) kielbaska szynkowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE		Paszтет warzywny (20 g) Ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka rumiankowa (200 ml)	Ryżanka na mleku (200 g) Pasta wegetariańska (30 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka owocowa (200 ml)	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (50 g) Szynka sojowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka(200 ml)	Zupa mleczna z makaronem (200 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 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		Jarzynowa (250 g)	Szczawiowa z jajkiem (250 g)	Barszcz ukraiński (250 g)	Grochowa (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA		Jarzynowa (250 g)	Szczawiowa z jajkiem (250 g)	Barszcz ukraiński (250 g)	Grochowa (250 g)
II DANIE		Risotto z serem Feta i warzywami (250 g)	Gołąbki w sosie pomidorowym (150 g) ziemniaczki pure (150 g)	Kurczak w delikatnym sosie curry (120 g) makaron (100 g) marchewka baby na parze (70 g)	Nuggetsy z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej(70 g)
II DANIE BEZMLECZNE		Risotto z wegańską Fetą i warzywami (250 g)	Gołąbki w sosie pomidorowym (150 g) ziemniaczki pure (150 g)	Kurczak w delikatnym sosie curry (120 g) makaron (100 g) marchewka baby na parze (70 g)	Nuggetsy z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej(70 g)
II DANIE BEZGLUTENOWE		Risotto z indykiem i warzywami (250 g)	Gołąbki w sosie pomidorowym (150 g) ziemniaczki pure (150 g)	Kurczak w delikatnym sosie curry (120 g) makaron bezglutenowym (100 g) marchewka baby na parze (70 g)	Nuggetsy z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej(70 g)
II DANIE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE		Risotto z serem Fetawarzywami (250 g)	Gołąbki wegetariańskie w sosie pomidorowym (150 g) ziemniaczki pure (150 g)	Soczewica w delikatnym sosie curry (120 g) makaron (100 g) marchewka baby na parze (70 g)	Nuggetsy z miruny (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z kapusty kiszzonej(70 g)
PODWIECZOREK		Domowa pizza (100 g)	Naleśniki z dżemem brzoskwińowym (1 szt.)	Ryż z duszonym jabłuszkiem i cynamonem (150 g)	Budyń czekoladowy (150 g) wafel ryżowy (1 szt.)

MENU SIERPIEŃ 2022

	PONIEDZIAŁEK 22.08	WTOREK 23.08	ŚRODA 24.08	CZWARTEK 25.08	PIĄTEK 26.08
ŚNIADANIE	Kiełbaska szynkowa (15 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)	Owsianka kakaowa (200 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Kasza manna na mleku (200 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Naleśniki z serkiem owocowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZMLECZNE	Kiełbaska szynkowa (15 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)	Owsianka kakaowa (200 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem roślinnym (200 ml)	Kasza manna na mleku roślinnym (200 g) ser wegański (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Naleśniki z serkiem bezlaktozowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)
ŚNIADANIE BEZGLUTENOWE	Kiełbaska szynkowa (15 g) dżem (10 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)	Owsianka kakaowa (200 g) ser żółty (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) szynka drobiowa (15 g) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Kasza jagłana na mleku (200 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo bezglutenowe (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Naleśniki bezglutenowe z serkiem owocowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (200 ml)
ŚNIADANIE WEGETARIANSKIE	Szynka sojowa (15 g) dżem (10 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka cytrynowa (200 ml)	Owsianka kakaowa (200 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka (200 ml)	Jajecznica na maśle (60 g) ser żółty (15 g) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)	Kasza manna na mleku (200 g) serek topiony (1 szt.) pieczywo (50 g) warzywa świeże (20 g) herbatka miętowa (200 ml)	Naleśniki z serkiem owocowym (1 szt.) herbatka rumiankowa (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	Pomidorowa z ryżem (250 g)	Żurek (250 g)	Fasolowa (250 g)	Krem z białych warzyw z grzankami (250 g)	Rosół z makaronem (250 g)
ZUPA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA/BEZGLUT./BEZMLECZNA	Pomidorowa z ryżem (250 g)	Jarzynowa (250 g)	Fasolowa (250 g)	Krem z białych warzyw z grzankami (250 g)	Rosół z makaronem (250 g)
II DANIE	Makaron (150 g) w sosie Carbonara (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Burger z soczewicy (70 g) ryż (70 g) marchewka z groszkiem (70 g)	Lasagne z mięsem i pomidorami (150 g) warzywa na parze (70 g)	Ryba w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g)
II DANIE BEZMLECZNE	Makaron (150 g) w sosie Carbonara na śmietance roślinnej (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem roślinnym (70 g)	Burger z soczewicy (70 g) ryż (70 g) marchewka z groszkiem (70 g)	Makaron bezglutenowy z mięsem i pomidorami (150 g) warzywa na parze (70 g)	Ryba w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g)
II DANIE BEZGLUTENOWE	Makaron bezglutenowy (150 g) w sosie Carbonara (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)	Kotlecik mielony (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Burger z soczewicy (70 g) ryż (70 g) marchewka z groszkiem (70 g)	Lasagne z mięsem i pomidorami (150 g) warzywa na parze (70 g)	Ryba w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g)
II DANIE WEGETARIANSKIE	Makaron (150 g) w sosie ala Carbonara (100 g) fasolka szparagowa na parze (70 g)	Kotlecik warzywny (70 g) ziemniaczki pure (150 g) mizeria z jogurtem (70 g)	Burger z soczewicy (70 g) ryż (70 g) marchewka z groszkiem (70 g)	Lasagne z serem i pomidorami (150 g) warzywa na parze (70 g)	Ryba w cieście kukurydzianym (90 g) ziemniaczki pure (150 g) surówka z buraczków (70 g)
PODWIECZOREK	Rogalik francuski (1 szt.)	Muffinka waniliowa (1 szt.)	Galaretka owocowa (150 g) biszkopty (10 g)	Jogurt owocowy (1 szt.) wafel ryżowy (1 szt.)	Kanapka z jajkiem i pomidorkiem (1 szt.)

