



I Śniadanie 8:30	II Śniadanie 11:30	Obiad 13:30
Poniedziałek 29 września 2025r. Dzień Jabłka		
Pieczywo pszenne i żytnie, masło (gluten, mleko), szynka z kotła, pasta z łososia i serka śmietankowego(mleko), pomidor daktylowy, świeży ogórek, sałata strzępiasta, herbatka cytrynowa	Żurek z białą kielbasą, ziemniakami, gotowany na wędzonce, jabłka	Ryż gotowany na mleku krowim lub roślinnym, pieczone jabłko z marmoladą kruszonką (mleko, gluten), kompot jabłkowy z goździkami
Wtorek 30 września 2025r.		
Bułka grahamka z masłem (gluten, mleko), kabanosy, jajecznica, pomidor śliwkowy, sałata, herbatka rooibos	Zupa krem z przetartych pomidorów, jogurt grecki (mleko), gotowana kukurydza	Pieczone paluszki rybne, surówka z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka, ziemniaki, sok pomarańczowy
Środa 01 października 2025r.		
Chleb komyśniak z masłem, biały serek ze szczypiorkiem, pasta z kielbasy(gluten, mleko), kawa zbożowa na mleku krowim lub owsianym, herbatka	Bulion z lubczykiem, kurczakiem zagrodowym i makaronem, arbuz	Lasagne z sosem bolońskim, zapiekana z serem, sałatka z pomidorem, papryką, pestkami dyni w sosie winegret, kompot
Czwartek 02 października 2025r.		
Owsianka na mleku krowim lub roślinnym z bananem i musem truskawkowym, bułka maślana (gluten, mleko), herbata	Szczypiorkowa zupa jarzynowa z marchewką i makaronem, śliwki	Duszony gulasz mięsny z marchewką i papryką, kasza gryczana, ogórek kiszony, kompot
Piątek 03 października 2025r.		
Kawiorek z masłem (gluten, mleko), jajka zenszczypiorkiem, pasta z żółtego sera, sałata, ogórek kiszony, herbatka owocowa	Krem z zielonych warzyw z grzankami zabelany śmietanką i mleczkiem kokosowym, prażony słonecznik, gruszki	Naleśniki z jabłkiem i cynamonem, koktajl truskawkowy na bazie maślanki lub mleka kokosowego
Dyrektor	Kucharz	Intendent

Informujemy, że woda do picia podawana jest przez cały dzień. Wszystkie pasty śniadaniowe i dania mączne (naleśniki, kopytka, pierogi) przyrządzamy samodzielnie. Ciasta i drożdżówki wypiekamy w naszej kuchni.

