

	PONIEDZIAŁEK 19.01.2026	WTOREK 20.01.2026	ŚRODA 21.01.2026	CZWARTEK 22.01.2026	PIĄTEK 23.01.2026
ŚNIADANIE	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; ser puszysty 15g/7/; Szynka gotowana 15g; ogórek 20g/pomidor; herbata ziołowa 250ml; <i>Ok. 320kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; ser kanapkowy 15g/7/; pasta z czerwonej fasoli 15g; Sałata/papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok. 310kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; parówka na ciepło 1szt (90% mięsa z szynki); Serek z rzodkiewką 15g/7/; ogórek 20g/pomidor; herbata 250ml; <i>Ok. 400kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; pasta z pieczonego mięsa 15g/3/; ser łaciaty 15g/7/; Ogórek kwaszony 20g/pomidor; herbata owocowa 250ml; <i>Ok. 320kcal</i>	Pieczyczo mieszane 40g/1,3,7/; Masło 5g/7/; ser gouda 15g/7/; płatki z mlekiem 150ml/7/; Ogórek zielony 20g/sałata; herbata ziołowa 250ml; <i>Ok. 390kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	jabłkowy obłoczek z magicznymi okruskami 1szt/1,3,7/(drożdżówka z jabłkiem, cynamonem i kruszonką); [wyr. włas.] <i>Ok. 180kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Słupeczki z babcinego ogródka [Warzywne słupki] 20g; kruche herbatniczki 20g/1,3,7/; <i>Ok. 120kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Zupa z białymi różyczkami 200ml/9/ [zupa kalafiorowa]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, kalafior, śmietanka, przyprawy) zakręcone sprężynki [makaron świderki] 150g/1,3/; Sosik z odległej słonecznej krainy-Bolonii 100g/1,9/; (mielone mięsko z szynki, cebulka, przecier pomidorowy, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok. 680kcal</i>	Zupka ze słonecznych pomidorków z ryżowymi perełkami 200ml/9/ [zupa pomidorowa z ryżem]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, przecier pomidorowy, ryż, śmietanka, przyprawy) ziemniaczane kulki 150g [ziemniaki]; Kuleczka w zaczarowanym koperkowym sosiku 100g/1,9/; (mielone mięso z łopatki wp, cebulka, koperek, śmietanka, przyprawy) chrupiące wiórki Pani Marchewki 100g/9/[surówka z marchewki]; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok. 700kcal</i>	Zupka zielonego skrzata 200ml/9/ [krem porowy]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, por, śmietanka, przyprawy) drożdżowe chmurki [pyzy] 2szt/1,3,7/; Sos Małego Myśliwego [sos myśliwski] 100g/1,9/; (kielbaska jarmarczna, cebulka, ogórek kwaszony, papryka, pieczarka, przecier pomidorowy, przyprawy) Historia czerwonego Buraczka 100g/9/ [surówka z buraczków]; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok. 700kcal</i>	Złocista zupka jak u babci z białymi niteczkami [rosół z makaronem] 200ml/1,3,9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, marchewka, natka pietruszki, makaron nitki, przyprawy) ziemniaczane obłoczki 150g/7/ [ziemniaczki puree]; złocisty schabik z babcinej kuchni 80g/1,3/; (schab wp, jajko, bułka tarta, przyprawy) kolorowa suróweczka małego odkrywey 100g/3,9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok. 730kcal</i>	Zupa Leśnego skrzata 200ml/9/ [zupa pieczarkowa]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, pieczarki, przyprawy) Złociste, słodkie i chrupiące placuszki z ziemniaczanej krainy 2szt/1,3,9/; (ziemniaki, jajko, mąka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok. 670kcal</i>
Podwieczorek	Chmurka maślana 30g/1,3,7/[chałka z masłem]; Powidła śliwkowe 20g; <i>Ok. 130kcal</i>	Tubka z musem owocowym 1szt; <i>Ok. 60kcal</i>	Kurczak w magicznym ogrodzie [sałatka z kurczakiem] (mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, pierś z kurczaka, przyprawy, sos vinegrett) 120g; <i>Ok. 140kcal</i>	Truskawkowy aksamitny serek śmietankowy 140ml/7/; (serek śmietankowy, truskawki) <i>Ok. 170kcal</i>	Zaczarowana kanapka 1szt/1,3,7/; Kolorowe warzywka 30g; <i>Ok. 120kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1210kcal B: 20g-16%; T: 53g-31%; W: 179g- 53%	Ok. 1250kcal B: 25g-17%; T: 56g-31%; W: 182g- 52%	Ok. 1310kcal B: 19g-17%; T: 55g-32%; W: 176g- 51%	Ok. 1340kcal B: 22g-14%; T: 49g-32%; W: 204g- 54%	Ok. 1260kcal B: 24g-17%; T: 51g-33%; W: 188g- 50%

Dostawca zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w jadłospisie.

ALERGENY: /1/-gluten; /2/-skorupiaki; /3/-jaja; /4/-ryby; /5/-orzeczki ziemne; /6/-soja; /7/-mleko; /8/-orzechy; /9/-seler; /10/-gorczyca; /11/-nasiona sezamu;

/12/-dwutlenek siarki; /13/-łubin; /14/-mięczaki

*B- białko, T- tłuszcze, W- węglowodany