

	PONIEDZIAŁEK 02.03.2026	WTOREK 03.03.2026	ŚRODA 04.03.2026	CZWARTEK 05.03.2026	PIĄTEK 06.03.2026
ŚNIADANIE	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; ser almette 15g/7/; paróweczka na ciepło 1szt; ogórek 20g/pomidor; herbata ziołowa250ml; <i>Ok.380kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; szynka gotowana 15g; Serek z zielonym ogórkiem 15g/7/; Sałata/papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.310kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; szynka słoneczna 15g; Rzodkiewka/ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyczo mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; pasta mięsna 15g/3/; Ser kanapkowy 15g/7/; Sałata, Pomidor; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.330kcal</i>	Pieczyczo mieszane 40g/1,3,7/; Masło 5g/7/; płatki z mlekiem 150ml/1,7/; ser gouda/7/; rzodkiewka/ Ogórek zielony; herbata ziołowa250ml; <i>Ok.390kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Chrupiące kukurydziane patyczki20g [chrupki kukurydziane]; Warzywne talarki 20g; <i>Ok.110kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Truskawkowo-bananowy twist [Truskawki z bananami] 150g; <i>Ok.160kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Zupka z białych różyczek 200ml/9/ [zupa kalafiorowa]; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, kalafior, koperek, śmietanka, przyprawy) Makaronowe sprężynki 150g/1,3/; (makaron świderki) Sos ze słonecznej krainy Bolonii 100g/1,9/; [sos boloński] (mielone mięso wp, przecier pomidorowy, cebulka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.680kcal</i>	Rosółek jak u mamy z makaronem i marchewczką[rosół z makaronem] 200ml/1,3,9/;(wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, marchewka, natka pietruszki, makaron nitki, przyprawy) Ziemniaczki z koperkiem 150g; Shoarma złocista [kurczak-gyros] 100g/1,9/; (pieś z kurczaka, przyprawy) Kolorowa surówka Elfa[surówka colesław]/3,9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.700kcal</i>	Zupka z wiosennej cebulki[zupa cebulowa] 200ml/9/ [zupa ziemniaczana]; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, warzywa, cebula, przyprawy) Ryż 150g; Leczo mięsno-warzywne 100g/9/; (pieś z kurczaka, cukinia, papryka, przecier pomidorowy, cebulka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.680kcal</i>	Serowa zupka dla Maluszków [zupa neapolitańska z kaszką manną] 200ml/1,7,9/;(wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, serki, kaszka manna, przyprawy) Ziemniaczki z koperkiem 150g; Rozbrykane gołąbki w czerwonej pelerynie[gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym] /1,3,9/; (mielone mięsko, cebulka, biała kapusta, przecier pomidorowy, ryż , przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.710kcal</i>	Zupa ze słonecznych pomidorków z ryżowymi perełkami 200ml/9/ [zupa pomidorowa z ryżem]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, przecier pomidorowy, ryż, przyprawy) Ziemniaczane kopytka w maślanej rzeczce [kopytka ziemniaczane polane masłem]/1,7,9/; (mąka, ziemniaki, masło, woda, przyprawy) Surówka z marchewki 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.690kcal</i>
Podwieczorek	Tubka z mussem owocowym 1szt; <i>Ok.60kcal</i>	Chmurka maślana [chałka z masłem]/1,3,7/ 30g; Powidełka śliwkowe 20g; <i>Ok.120kcal</i>	Śmietankowa droga mleczna [budyń śmietankowy]/7/ 140ml; Sok malinowy 15ml; <i>Ok.160kcal</i>	Bułka liliputka z sezamem 1szt/1,3,7,11/; Hummus 15g/11/; Warzywa 30g; <i>Ok.130kcal</i>	Kanapka 1szt/1,3,7/; Ser topiony 15g/7/; Warzywa 30g; <i>Ok. 120kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1200kcal B: 18g-14%; T: 46g-37%; W: 182g- 49%	Ok. 1240kcal B: 24g-17%; T: 51g-32%; W: 183g- 51%	Ok. 1220kcal B: 18g-13%; T: 48g-32%; W: 194g- 55%	Ok. 1330kcal B: 25g-18%; T: 55g-34%; W: 182g- 48%	Ok. 1280kcal B: 17g-12%; T: 43g-35%; W: 187g- 53%

Dostawca zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w jadłospisie.

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

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

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