

	PONIEDZIAŁEK 16.03.2026	WTOREK 17.03.2026	ŚRODA 18.03.2026	CZWARTEK 19.03.2026	PIĄTEK 20.03.2026
ŚNIADANIE	Pieczyno mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; ser łaciaty 15g/7/; Paszтет 15g; ogórek 20g/pomidor; herbata ziołowa 250ml; <i>Ok.330kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; Ser gouda 15g/7/; Sałata/papryka/ ogórek; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; ser z rzodkiewką 15g/7/; Schab biały 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; szynka gotowana 15g; Ser śmietankowy 15g/7/; Sałata, Pomidor; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.310kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3,7/; Masło 10g/7/; pasta jajeczna 15g/3/; Serek topiony 15g/7/; Rzodkiewka/ogórek zielony herbata ziołowa 250ml; <i>Ok.330kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Owocowa galaretka małych odkrywców [galaretka owocowa] 150ml; <i>Ok.170kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Śmietankowa rzeczka [jogurt naturalny] 120ml/7/; Biszkoptowy pyłek [kruszone biszkopty]/1,3,7/; <i>Ok.170kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Kapuściany kociołek 200ml/9/ [kapuśniak z kwaszonej kapusty]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, kwaszona kapusta, przyprawy) Zakręcone sprężynki [makaron świderki] 150g; Kremowy włoski sosik 100g/1,9/; [sos carbonara] (śmietanka, szynka drobiowa, cebulka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.680kcal</i>	Pomidorowy garnek z ryżowym skarbem [zupa pomidorowa z ryżem] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, przecier pomidorowy, ryż, śmietanka, przyprawy) Ziemniaczane obłoczki 150g/7/ [puree ziemniaczane]; Chrupiący klopsik małego kucharza [kotlecik mielony] 80g /1,3,9/ (mielone mięso wp, cebulka, jajko, bułka tarta, przyprawy) Złocista fasolka z pyszną polewą [gotowana fasolka szparagowa z masełkiem i bułką tartą]100g/1,7,9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.730kcal</i>	Kociołek kolorowych warzyw [zupa jarzynowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, śmietanka, koperek, przyprawy) Leniwe poduszczyki w maślanej polewie [kluski leniwe polane masełkiem] 150g/1,7/; (mąka, twaróg, masło, woda, olej, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.670kcal</i>	Zupka Pana w zielonym garniturku [zupa ogórkowa] 200ml/9/;(wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, ogórki kwaszone, koperek, śmietanka, przyprawy) Kasza z wiejskiego pola [kasza jęczmienna] 150g/1/; Gulaszyk Małego Kuchcika [gulasz wp] 100g/1,9/; (mięsko z szynki wp, cebulka, przyprawy) Czerwone przygody Pana buraczka [surówka z buraczków] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.700kcal</i>	Grochowa zupka dla Maluchów 200ml/1,9/ [grochówka]; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, groch, przyprawy) Ziemniaki z koperkiem 150g; Gzik ze szczypiorkiem/7/ 100g; (twarożek śmietankowy, śmietanka, szczypiorek, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.660kcal</i>
Podwieczorek	Tubka z mussem owocowym 1szt; <i>Ok.60kcal</i>	Kruche ciasteczka [herbatniki] 30g/1,3,7/; Mus owocowy 30g; <i>Ok.120kcal</i>	Kanapka 1szt/1,3,7/; Warzywa z ogródka babci[warzywne słupki] 30g; <i>Ok.120kcal</i>	Kukurydziane patyczki [chrupki kukurydziane] 20g; Przysmak króliczka [marchewkowe talarki] 20g; <i>Ok.110kcal</i>	Słodka bułeczka 1 szt.[bułka mleczna]/1,3,7/; Konfiturka owocowa 20g; <i>Ok. 140kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1150kcal B: 19g-15%; T: 44g-29%; W: 188g- 56%	Ok. 1320kcal B: 25g-21%; T: 52g-28%; W: 184g- 51%	Ok. 1190kcal B: 16g-11%; T: 42g-32%; W: 179g- 57%	Ok. 1290kcal B: 26g-20%; T: 50g-27%; W: 195g- 53%	Ok. 1210kcal B: 18g-12%; T: 43g-31%; W: 188g- 54%

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/-tubin; /14/-mięczaki

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