

	PONIEDZIAŁEK 13.04.2026	WTOREK 14.04.2026	ŚRODA 15.04.2026	CZWARTEK 16.04.2026	PIĄTEK 17.04.2026
ŚNIADANIE	Pieczywo mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Serek puszysty 15g/7/ Biała kiełbaska na ciepło 1szt; Ogórek, papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.350kcal</i>	Pieczywo mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser z rzodkiewką 15g/7/ Szynka słoneczna 15g; Sałata/pomidor; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczywo mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ ser kanapkowy 15g/7/ Dżem owocowy 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.310kcal</i>	Pieczywo mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Schab biały 15g; Serek delikatny 15g/7/ Rzodkiewka/ ogórek herbata owocowa 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczywo mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Pasta z żółtego sera 15g/7/ Ser śmietankowy 15g/7/ Pomidor/ogórek; herbata ziołowa250ml; <i>Ok.330kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt; <i>Ok.80kcal</i>	Obłoczek z jabłkiem złocistymi okruszami [drożdżówka z jabłkiem] 1szt/1,3,7/ <i>Ok.180kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Chrupiące patyczki kukurydziane [chrupki kukurydziane] 20g; Warzywne słupki 30g; <i>Ok.120kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Kremik Pana Ziemniaczka [zupa krem ziemniaczany] 200ml/9/ (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, ziemniaki, przyprawy) Ryżowe perelki 150g [ryż biały gotowany]; Kurczaczek z azjatyckiej kuchni [kurczak w sosie z warzywami] 100g/1,9/ (pierś z kurczaka, mieszanka warzyw, cebulka, przecier pomidorowy, przyprawy); woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.680kcal</i>	Zupka pełna warzyw [zupa jarzynowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, śmietanka, koperek, przyprawy) Ziemniaczane obłoczki [ziemniaki puree] 150g/7/; Mielony klopsik małego Kucharza [kotlecik mielony] 80g/1,3/(mielone mięso wp, cebulka, jajko, bułka tarta, przyprawy); Pani Marchewka z Panem Groszkiem [marchewka z groszkiem na zasmażce] 100g/1,7/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.700kcal</i>	Kremowa zupka ze słonecznych pomidorów [krem pomidorowy] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, pomidory, cebulka, przyprawy) Garnuszek pełen smaku [łazanki z białą kapustą, cebulka, i mielonym mięskiem wp] 150g/1,3,9/; (makaron łazanki, mielone mięso wp, cebulka, biała kapusta, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.670kcal</i>	Zupa Pana w zielonym garniturku [zupa ogórkowa] 200ml/9/;(wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, ogórki kwaszone, koperek, śmietanka, przyprawy) Kasza z wiejskiego pola [kasza jęczmienna] 150g/1/; Kociołek z pieczonym mięskiem [gulasz wp]/1,9/ 100g (mięsko z szynki wp, cebulka, przyprawy) Buraczkowa opowieść[surówka z buraczków] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.720kcal</i>	Zupka z białych różyczek 200ml/9/ [zupa kalafiorowa]; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, kalafior, koperek, śmietanka, przyprawy) Słodkie placuszki prosto z patelni [naleśniki z serkiem waniliowym] 2szt /1,3,7/; (mąka, mleko, jajko, serek śmietankowy, cukier waniliowy, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.710kcal</i>
Podwieczorek	Kruche herbatniczki [ciasteczka bebe] 2 paczuski/1,3,7/; <i>Ok.140kcal</i>	Śmietankowo-truskawkowa chmurka [Serek z truskawkami] 130g/7/; <i>Ok.140kcal</i>	Bułka liliputka 1szt/1,3,7/; Warzywa 40g; <i>Ok. 120kcal</i>	Chmurka z kruszonką[chałka z masłem] 30g/1,3,7/ Mus owocowy 30g; <i>Ok. 130kcal</i>	Kanapka 1szt/1,3,7/; Serek topiony 15g/7/; Warzywa 30g; <i>Ok. 120kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1250kcal B: 12g-16%; T: 41g-31%; W: 172g- 53%	Ok. 1340kcal B: 18g-19%; T: 49g-30%; W: 184g- 51%	Ok. 1180kcal B: 15g-14%; T: 52g-33%; W: 166g- 53%	Ok. 1290kcal B: 22g-23%; T: 38g-27%; W: 178g- 50%	Ok. 1240kcal B: 18g-15%; T: 42g-29%; W: 170g- 56%

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