

	PONIEDZIAŁEK 25.05.2026	WTOREK 26.05.2026	ŚRODA 27.05.2026	CZWARTEK 28.05.2026	PIĄTEK 29.05.2026
ŚNIADANIE	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Serek łaciaty 15g/7/ Paróweczka na ciepło 1szt; Ogórek, papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.380kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser gouda 15g/7/ pomidor/ ogórek, sałata; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ twarożek z rzodkiewką 15g /7/ Szynka gotowana 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser delikatny 15g/7/ Szynka parzona 15g; papryka/ ogórek herbata owocowa 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyno mieszane 40g/1,3/ Masło 5g/7/ Płatki z mlekiem 150ml/1,7/ Serek w plasterkach 15g/7/ rzodkiewka/ ogórek herbata owocowa 250ml; <i>Ok.400kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt; <i>Ok.80kcal</i>	Placuszek z babcinej kuchni [placek drożdżowy z owocem] 30g/1,3,7/ <i>Ok.170kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Czerwono-żółty twist [truskawki z bananami] 150g; <i>Ok.140kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Szpinakowa zielonego Ogra [zupa szpinakowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, szpinak, śmietanka, przyprawy) Zakręcone sprężynki 150g/1,3/ [makaron świderki]; Sos ze słonecznej Bolonii [sos boloński] 100g/1,9/ (mielone mięsko wp, cebulka, przecier pomidorowy, przyprawy); woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.670kcal</i>	Słoneczna zupa pomidorowa z ryżowymi perełkami [zupa pomidorowa z ryżem] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, przecier pomidorowy, ryż, przyprawy) Kremowe ziemniaczki [puree ziemniaczane]/7/ 150g; Złocisty kotlecik mielony [kotlet mielony]/1,3/ 80g; (mielone mięsko, jajko, bułka tarta, cebulka, przyprawy) Surówka kolorowej elficzki [surówka z kapusty pekińskiej] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.700kcal</i>	Zupa Pana w zielonym garniturku [zupa ogórkowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, ogórki kwaszone, koperek, śmietanka roślinna, przyprawy) Kasza z wiejskiego pola 150g/1/ [kasza jęczmienna]; Garnuszek z mięskiem [gulasz wp] 100g/9/; (mięso z szynki , cebulka, przyprawy) Surówka z buraczków 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.680kcal</i>	Złocista zupka z białymi niteczkami [rosół z makaronem] 200ml/1,3,9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, marchewka, natka pietruszki, makaron nitki, przyprawy) Kremowe ziemniaczki [puree ziemniaczane]/7/ 150g; Panierowany kotlecik schabowy [kotlet schabowy]/1,3/80g; (schab wp, jajko, bułka tarta, przyprawy) Surówka modrej Elficzki [surówka z czerwonej kapusty] 100g/3,9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.720kcal</i>	Czerwona zupka pana buraczka [barszcz czerwony z makaronem] 200ml/1,3,9/;(wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, buraczki, makaron, przyprawy) Ryżowe perełki 150g [ryż biały gotowany]; Jabłko prażone 80g; (jabłko, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.660kcal</i>
Podwieczorek	Chmurka drożdżowa [chałka z masłem] /1,3,7/30g; konfitura brzoskwiniowa 15g; <i>Ok.130kcal</i>	Kanapka 1szt/1,3,7/; Szynka szlachecka 15g; Warzywa 20g; <i>Ok.120kcal</i>	Chrupiące deseczki leśnego skrzata 2szt [chrupkie pieczywo]; Warzywne słupki 30g; <i>Ok. 120kcal</i>	Herbatniczki [ciasteczka bebe] 2 paczuski/1,3,7/; <i>Ok. 120kcal</i>	Bułka liliputka z makiem 1szt/1,3,7/; Serek almette 15g/7/; Warzywa 30g; <i>Ok. 130kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1260kcal B: 15g-16%; T: 48g-30%; W: 177g- 54%	Ok. 1290kcal B: 15g-17%; T: 39g-31%; W: 184g- 52%	Ok. 1200kcal B: 14g-15%; T: 45g-30%; W: 159g- 55%	Ok. 1280kcal B: 21g-20%; T: 38g-27%; W: 173g- 53%	Ok. 1270kcal B: 16g-18%; T: 32g-26%; W: 182g- 56%

Dostawca zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w jadłospisie.

ALERGENY: /1/-gluten; /2/-skorupiaki; /3/-jaja; /4/-ryby; /5/-orzyszki 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