

	PONIEDZIAŁEK 15.06.2026	WTOREK 16.06.2026	ŚRODA 17.06.2026	CZWARTEK 18.06.2026	PIĄTEK 19.06.2026
ŚNIADANIE	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Serek w plastrach 15g/7/ Pasztec 15g; Ogórek, papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.330kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser łaciaty 15g/7/ pomidor/ sałata/rzodkiewka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ twarożek ze szczypiorkiem 15g/7/ Szynka drobiowa 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser kanapkowy 15g/7/ Szynka słoneczna 15g; papryka/ sałata; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.310kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ pasta z żółtego sera 15g/3,7/ Dżem owocowy 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.330kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt <i>Ok.80kcal</i>	Bułka mleczna 1szt/1,3,7/ <i>Ok.60kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	Musik dla małucha [tubka z musem owocowym] 1szt. <i>Ok.60kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Zupka z kolorowych warzywek [zupa jarzynowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, koperek, przyprawy) Ryż biały gotowany 150g; Kurczaczkowy kociołek z marchewkami [kurczak w sosie z marchewką] 100g/9/; (pierś z kurczaka, marchewka, cebulka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.670kcal</i>	Letnia zupka [zupa z młodych warzyw] 200ml/9/; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, młoda kapusta, koperek, ziemniaki, marchewka, śmietanka, przyprawy) Kremowe ziemniaczki 150g/7/ [puree ziemniaczane]; Pieczeń z mielonego mięska [pieczeń rzymska] 100g/1,3,9/; (szynka wp, jajko, bułka tarta, cebulka, przyprawy) Biała suróweczka [surówka z selera z rodzynkami] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.720kcal</i>	Zupka ze słonecznych pomidorków z zakręconymi sprężynkami [zupa pomidorowa z makaronem] 200ml/1,3,9/; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, przecier pomidorowy, przyprawy) Kluseczki ziemniaczane ze złocistą okrasą [kopytka z okrasą] 150g/1,7/; (mąka, ziemniaki, cebulka, boczec wędzony, woda, olej, przyprawy) Kapuściane gniazdko 100g/9/ [gotowana kiszona kapusta]; woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.680kcal</i>	Słodko-kwaśna zupa ze złocistych fasolek [zupa z fasolki szparagowej] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, fasolka szparagowa, koperek, przyprawy) Ziemniaczki z koperkiem 150g; Kurcze pieczone [pieczony kurczak] 1szt; (udko/pałka z kurczaka, przyprawy) Surówka od ogródkowej elficzki 100g [surówka koperkowa]/3,9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.710kcal</i>	Biały kremik [zupa krem z białych warzyw] 200ml/9/; (wywar mięsno- warzywny, włoszczyzna, kalafior, seler, ziemniaki, pietruszka, śmietanka roślinna, przyprawy) Kremowe ziemniaczki 150g/7/ [puree ziemniaczane]; Kotlecik małej złocistej rybki [kotlecik rybny] 80g/1,3,4/; (filet z morszczuka, jajko, bułka tarta, przyprawy) Sałata w śmietanie 100g/7/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.700kcal</i>
Podwieczorek	Chrupiące deseczki leśnego skrzata 2szt [chrupkie pieczywo]; Warzywno słupki 30g; <i>Ok.120kcal</i>	Kanapka 1szt/1,3,7/ Szynka gotowana 15g; Warzywa 20g; <i>Ok.130kcal</i>	Chaląka z kruszonką i masłem 30g/1,3,7/ Powidła śliwkowe 20g; <i>Ok. 120kcal</i>	Chrupiące ryżowe krążki [wafle ryżowe] 2szt; Jabłko z sadu babci [jabłko prażone]30g; <i>Ok. 120kcal</i>	Złociste herbatniczek/1,3,7/ 2szt; <i>Ok.120kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1200kcal B: 18g-14%; T: 54g-33%; W: 177g- 53%	Ok. 1210kcal B: 24g-19%; T: 45g-25%; W: 182g- 56%	Ok. 1200kcal B: 17g-15%; T: 43g-30%; W: 188g- 55%	Ok. 1200kcal B: 25g-22%; T: 49g-25%; W: 179g- 53%	Ok. 1230kcal B: 25g-19%; T: 47g-27%; W: 188g- 54%

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