

	PONIEDZIAŁEK 22.06.2026	WTOREK 23.06.2026	ŚRODA 24.06.2026	CZWARTEK 25.06.2026	PIĄTEK 26.06.2026
ŚNIADANIE	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Serek almette 15g/7/ parówka na ciepło 1szt; ketchup; Ogórek, papryka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.370kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser gouda 15g/7/ pomidor/ sałata/rzodkiewka; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.300kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ serek z rzodkiewką 15g/7/ Szynka gotowana 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.320kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ Ser w plasterkach 15g/7/ Szynka szlachecka 15g; papryka/ sałata; herbata owocowa 250ml; <i>Ok.310kcal</i>	Pieczyno mieszane 80g/1,3/ Masło 10g/7/ pasta jajeczna/3/ 15g; dżemik owocowy 15g; ogórek /pomidor; herbata 250ml; <i>Ok.320kcal</i>
II Śniadanie	Owoc 1szt <i>Ok.80kcal</i>	ryżowe krążki [wafelki ryżowe]2szt; konfitura z babcinego sadu [powidła śliwkowe] 15g; <i>Ok.120kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>	złociste herbatniczki [herbatniki]/1,3,7/- 2 paczuski; <i>Ok.120kcal</i>	Owoc 1szt. <i>Ok. 80kcal</i>
OBIADY	Zupka z białych różyczek [zupa kalafiorowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, kalafior, koperek, przyprawy) Zakręcone sprężynki [makaron świderki]/1,3/ 150g; Sos z Włoskiej krainy Bolonii [Sos boloński]100g/1,9/; (mielone mięsko, przecier pomidorowy, cebulka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.680kcal</i>	Zupka z kalarepki [zupa kalarepowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, natka pietruszki, kalarepka, śmietanka, przyprawy) Kremowe ziemniaczki 150g/7/ [puree ziemniaczane]; Złocisty kotlecik mielony [kotlet mielony] 100g/1,3,9/; (szynka wp, jajko, bułka tarta, cebulka, przyprawy) Zimne letnie ogóreczki [mizeria]100g/7/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.720kcal</i>	Zupka z zielonego pyłku [zupa koperkowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, warzywa, koperek, przyprawy) Klusieczki z dziurką 150g [klusieczki śląskie]; Strogonof Księcia Drobiausia [Strogonof drobiowo- warzywny]100g/9/; (pierś z kurczaka, papryka, ogórek kwaszony, przecier pomidorowy, cebulka, przyprawy) Przygody czerwonego buraczka [surówka z buraczków] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml; <i>Ok.700kcal</i>	Zupa Pana w zielonym garniturku [zupa ogórkowa] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, ogórki kiszone, koperek, przyprawy) Kremowe ziemniaczki 150g/7/ [puree ziemniaczane]; Chrupiący złocisty kurczaczek [panierowana pierś z kurczaka] 80g/1,3/; (pierś kurczaka, jajko, bułka tarta, przyprawy) Kapuściane gniazdko [gotowana młoda kapusta] 100g/9/; woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.730kcal</i>	Zupka z młodych buraczków [botwinka] 200ml/9/; (wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna, buraczki, botwinka, przyprawy) Ziemniaczki z koperkiem 150g; Kremowy serek ze szczypiorkiem [gzik ze szczypiorkiem] 100g/7/; (twaróg śmietankowy, szczypiorek, śmietanka, przyprawy) woda mineralna/kompot 200ml <i>Ok.670kcal</i>
Podwieczorek	Kanapka 1szt/1,3,7/; warzywa 40g; <i>Ok. 120kcal</i>	chrupiące deseczki Leśnej elifczki 2szt [chrupkie pieczywo]; warzywa w słupkach 30g; <i>Ok.120kcal</i>	rogalik francuski [croissant] 1szt/1,3,7/ serek waniliowy 40g/7/; <i>Ok. 120kcal</i>	truskawkowo-brzoskwiniowy twist [truskawki z brzoskwiniami] 150g; <i>Ok. 150kcal</i>	bułka liliputka 1szt/1,3,7/; ser gouda 15g/7/; warzywa 30g; <i>Ok.130kcal</i>
Wartości odżywcze	Ok. 1250kcal B: 18g-13%; T: 45g-33%; W: 179g- 54%	Ok. 1260kcal B: 19g-17%; T: 48g-31%; W: 183g- 52%	Ok. 1220kcal B: 13g-14%; T: 46g-31%; W: 179g- 55%	Ok. 1310kcal B: 21g-23%; T: 49g-27%; W: 171g- 50%	Ok. 1200kcal B: 18g-16%; T: 47g-28%; W: 180g- 56%

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/-łubin; /14/-mięczaki

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