



poniedziałek, 14 kwietnia 2025

obiad



- I danie**
1. Zupa ogórkowa z mięsem i warzywami 400 g (mąka **pszenna**, mleko, seler)
  2. Pomarańcza 270 g
  3. Pierogi leniwe 144 g (mąka **pszenna**, mleko, jaja)
  4. Sos waniliowy 40 g ( **mleko**)

wtorek, 15 kwietnia 2025

obiad



- I danie**
1. Potrawka z kurczaka 147 g (mąka **pszenna**, mleko, seler)
  2. Ryż biały 60 g
  3. Brokuł na parze 90 g
  4. Muffinka waniliowa 89 g (mąka **pszenna**, mleko, jaja)
  5. Woda z cytryną 200 g

środa, 16 kwietnia 2025

obiad



- I danie**
1. Sos pomidorowy z mięsem mielonym 150 g (mąka **pszenna**, mleko, seler)
  2. Makaron pełnoziarnisty świderki lubella 63 g (mąka **pszenna**, jaja)
  3. Kalafior na parze 90 g
  4. Sok jabłkowy cymes 1 szt.

środa, 23 kwietnia 2025

obiad

- I danie**
1. Zupa wielowarzywna z wkładką mięsa 400 g (mąka **pszenna**, mleko, seler)
  2. Chleb pszenno - żytni 50 g ( mąka **pszenna**)

3. Kubaś mus jabłko-banan 1 g
4. Banan 200 g



czwartek, 24 kwietnia 2025

obiad

- I danie**
1. A' la zraz 124 g (mąka **pszenna**, mleko, seler, jaja)
  2. Ziemniaki z koperkiem 300 g
  3. Surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem 100 g
  4. Murzynek z jabłkami 84 g (mąka **pszenna**, mleko, jaja)
  5. Kompot wieloowocowy 200 g





**piątek, 25 kwietnia 2025**

**obiad**

**I danie**

1. Filet z dorsza pieczony 120 g (mąka **pszenna**, ryba, **jaja**)
2. Ziemniaki puree 300 g (**mleko**)
3. Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i brzoskwiniami 100 g (**jaja**, **mleko**, **gorczyca**)
4. Jabłko 180 g
5. Kompot truskawkowy 200 g



**poniedziałek, 28 kwietnia 2025**

**obiad**

**I danie**

1. Zupa z soczewicy czerwonej z mięsem i warzywami 400g (mąka **pszenna**, **mleko**, **seler**)
2. Bułka pszenna 50 g (mąka **pszenna**)
3. Jogurt pitny truskawka- porzeczką 1 szt. (z **mleka**)

**wtorek, 29 kwietnia 2025**

**obiad**

**I danie**

1. Klops w sosie pomidorowym 160 g (mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, **seler**)
2. Makaron wstążki cięte 69 g (mąka **pszenna**, **jaja**)
3. Surówka z ogórków kiszonych z cebulką i jogurtem naturalnym 105 g (**jaja**, **mleko**, **gorczyca**)
4. Ciasteczko owsiane z bananem 63 g (mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, **owies**)
5. Kompot wiśniowy 200 g



**środa, 30 kwietnia 2025**

**obiad**

**I danie**

1. Kotlet pożarski 122 g (mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, **seler**)
2. Ziemniaki z pietruszką 300 g
3. Mizeria z koperkiem 100 g (**mleko**)
4. Banan 180 g
5. Kompot z jabłek 200 g



Przy sporządzaniu posiłków używa się produktów zawierających następujące alergeny: zboża zawierające gluten, soja, mleko, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski), seler, gorczyca, nasiona sezamu. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Występujące w jadłospisie alergeny wypisano pogrubioną czcionką.