

7/11.04.2025	PONIEDZIAŁEK			WTOREK			ŚRODA			CZWARTEK			PIĄTEK		
ŚNIADANIE	Kulki amarantusowo owisane na mleku	1,7	120ml				Owsianka cynamonowa na mleku	1,7	120ml				Kawa zbożowa na mleku	7	120ml
	Chleb mieszany	1	2 szt	Bulka graham	1	2 szt	Mini grahamka	1	40g	Chleb mieszany	1	2 szt	Chleb mieszany	1	2 szt
	Hummus z grillowaną cukinią posypyany ziarnami słonecznika	0	15g	Plaster sera białego z miodem	7	25g	Ser żółty Gouda	7	10g	Twarożek ze szczypiorkiem	7	15g	Jajko na twardo	3	25g
	Szynka wiejska	0	10g	Szynka z indyka	0	10g	Jajko sadzone	3	1 szt	Paszтет z indyka	0	20g	Różowy serek kanapkowy z burakiem	7	15g
	Masło	7	5g	Masło	7	5g	Masło	7	5g	Masło	7	5g	Masło	7	5g
	Warzywa	0	20g	Warzywa	0	20g	Warzywa	0	20g	Warzywa	0	20g	Warzywa	0	20g
WEGETARIAŃSKIE	4: Ser żółty Gouda	7	10g	4: Pasta warzywna	9	10g				4: Wegański paszтет fasolowy	0	10g			
WEGETARIAŃSKIE															
WEGETARIAŃSKIE															
WEGAŃSKIE	5: Masło roślinne	0	5g	4: Pasta warzywna	9	10g	3: Wegański ser	0	10g	4: Wegański paszтет fasolowy	0	10g	1: Kawa zbożowa na napoju roślinnym	0	120ml
WEGAŃSKIE	4: Wegański paszтет	0	20g	5: Masło roślinne	0	5g	5: Masło roślinne	0	5g	3: Mus kokosowo jaglany ze szpinakiem	0	15g	5: Masło roślinne	0	5g
WEGAŃSKIE	1: Kulki na napoju roślinnym	1	120ml	3: Wegański mus jaglany	0	25g	1: Owsianka cynamonowa na napoju roślinnym	1	120ml	5: Masło roślinne	0	5g	3: Cukinia z pary	0	20g
BEZMLECZNE	5: Masło roślinne	0	5g	5: Masło roślinne	0	5g	5: Masło roślinne	0	5g	5: Masło roślinne	0	5g	1: Kawa zbożowa na napoju roślinnym	0	120ml
BEZMLECZNE	1: Kulki na napoju roślinnym	1	120ml	3: Wegański mus jaglany	0	25g	1: Owsianka cynamonowa na napoju roślinnym	1	120ml	3: Mus kokosowo jaglany ze szpinakiem	0	15g	5: Masło roślinne	0	5g
BEZMLECZNE													4: Krem buraczkowy	0	15g
OGRANICZONY GLUTEN	2: Chleb bezglutenowy	0	2 szt	2: Chleb bezglutenowy	0	2 szt	2: Chleb bezglutenowy	0	2 szt	2: Chleb bezglutenowy	0	2 szt	2: Chleb bezglutenowy	0	2 szt
OGRANICZONY GLUTEN	1: Płatki kukurydziane na mleku	7	120ml												
OGRANICZONY GLUTEN															
BEZJAJECZNE							4: Warzywne leczo	0	50g				3: Cukinia z pary	0	20g
BEZJAJECZNE															
BEZJAJECZNE															
II ŚNIADANIE	Owoc	0	50g	Owoc	0	50g	Owoc	0	50g	Owoc	0	50g	Owoc	0	50g
ZUPA	Ogórkowa z ziemniakami i natką pietruszki	9	250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami i majerankiem	9	250ml	Warzywna jarzynowa z kaszą jagłą	9	250ml	Pomidorowa na bulionie warzywnym z ryżem	9	250ml	Krem wielowarzywy z grzankami	1,9	250g
WEGETARIAŃSKIE															
WEGAŃSKIE															
BEZMLECZNE															
OGRANICZONY GLUTEN															
BEZJAJECZNE													1: Krem wielowarzywny z grzanki	9	250g
II DANIE	Ryż	0	150g	Sos a la carbonarra z kielbaską drobiową	7	80g	Mielony z indyka z pieca	1,3	80g	Gulasz warzywno wieprzowy z szynki z dodatkami ciecierzycy	9	100g	Kotlet rybny z dorsza z pieca	1,3,4	75g
	Polewa twarogowa z truskawkami posypana siemieniem lnianym	7	75g	Makaron pszenno razowy	1	150g	Ziemniak	0	140g	Kasza gryczana	1	120g	Ziemniaki		120g
	Surówka z marchewki z prażonymi ziarnami, A:11	0	50g	Warzywo z pary	0	50g	Salatka z buraczka	0	50g				Surówka koperkowa	0	50g
WEGETARIAŃSKIE				1: Sos a la carbonarra ze smażonym tofu	6	80g	1: Warzywny kotlet z fasolą	0	100g	1: Gulasz warzywny z ciecierzycą	9	100g	1: Kotlet jajeczny z patelni	1,3	100g
WEGETARIAŃSKIE															
WEGETARIAŃSKIE															
WEGAŃSKIE	2: Polewa kokosowa z truskawkami	0	75g	1: Sos a la carbonarra ze smażonym tofu	6	80g	1: Warzywny kotlet z fasolą	0	100g	1: Gulasz warzywny z ciecierzycą	9	100g	1: Kotlet fasolowo jaglany	0	100g
WEGAŃSKIE															
WEGAŃSKIE															
BEZMLECZNE	2: Polewa kokosowa z truskawkami	0	75g	1: Sos a la carbonarra z kielbaską c	0	80g									
BEZMLECZNE															
BEZMLECZNE															
OGRANICZONY GLUTEN				2: Bezglutenowy makaron	0	150g	1: Mielony z indyka bezglutenowy	3	80g				1: Kotlet rybny z patelni bezgluter	4	100g
OGRANICZONY GLUTEN															
OGRANICZONY GLUTEN													1: Kotlet rybny z patelni bezjajecz	1,4	100g

[illegible]