

TYDZIEŃ I

Dzień: 1 - Poniedziałek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb graham 2. masło ekstra 3. ogórek kwaszony 4. Zupa mleczna z nutą wanilii, ryż biały 5. Pasta z tuńczyka z koperkiem	1. Banan	1. Naturalna woda mineralna 2. Surówka z marchewki 3. Placki ziemniaczane 4. Zupa z soczewicy z ziemniakami	1. Koktajl z jabłkiem pieczonym i cynamonem

Dzień: 2 - Wtorek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. masło ekstra 2. Chleb orkiszowy 3. Chleb graham 4. ogórek 5. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	1. Gruszka	1. Herbata owocowa 2. makaron pełnoziarnisty z białym serem 3. sałata z sosem jogurtowym 4. Zupa krem z dyni z grzaneczkami	1. Mus malinowo - jabłkowy z amarantusem ekspandowanym i orzechami

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ I

Dzień: 3 - Środa			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb graham 2. masło ekstra 3. Papryka czerwona 4. Pasta z fasoli z białej 5. Kawa zbożowa z mlekiem	1. Jabłko	1. Naturalna woda mineralna 2. Ziemniaki z wody 3. Ringi z cukinii pieczone 4. Surówka z kalarepą, jogurtem i orzechami 5. Krupnik zabieleny	1. Słupki warzyw z dipem pietruszkowym

Dzień: 4 - Czwartek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb graham 2. masło ekstra 3. Papryka czerwona 4. Zupa mleczna z kluskami lanymi 5. Humus z ciecierzycy	1. Śliwki	1. Naturalna woda mineralna 2. Buraczki obiadowe 3. Pieczony kalafior 4. Fasolka szparagowa z sezamem 5. Mix obiadowy: ryż biały, soczewica czerwona, kasza gryczana biała niepalona 6. Zupa ogórkowa	1. Budyń z kaszy jaglanej z truskawkami 2. Chałka 3. masło ekstra

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ I

Dzień: 5 - Piątek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Masło ekstra 2. Kawa zbożowa z mlekiem 3. Chleb orkiszowy 4. Chleb wieloziarnisty 5. Rzodkiewka 6. Powidła śliwkowe 7. Serek naturalny	1. marchew	1. Herbata 2. Ziemniaki z wody 3. Naturalna woda mineralna 4. Potrawka z rybki 5. ogórek kwaszony 6. Ziemniaki puree 7. Barszcz czerwony z fasolką i jajkiem	1. Kasza manna z morelami i płatkami migdałowymi

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ II

Dzień: 1 - Poniedziałek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata 2. Dynia 3. Twarożek z kurkumą i czarnuszką 4. Kajzerki 5. masło ekstra 6. Pasta z korzenia pietruszki z orzechami i rozmarynem	1. Jabłko	1. Naturalna woda mineralna 2. Kasza gryczana z pieczoną dynią, papryką, serem żółtym 3. Żurek z jajkiem	1. Koktajl z kefiru i mrożonych truskawek 2. Wafle jaglane

Dzień: 2 - Wtorek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Cynamonowa owsianka z jabłkiem i migdałami 2. Kalarepa Bułka grahamka 3. masło ekstra 4. Ser żółty gouda	1. Gruszka	1. Naturalna woda mineralna 2. Surówka z czerwonej kapusty z żurawiną 3. Kotlety ziemniaczane z serem tofu 4. Zupa ogórkowa z ryżem	1. Jogurt z musem z mango i amarantusem

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ II

Dzień: 3 - środa			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa z mlekiem 2. ogórek kwaszony 3. Pasztet z dyni 4. Chleb żytni razowy 5. Chleb pszenno-żytni 6. Orzechy włoskie	1. Mandarynki	1. Naturalna woda mineralna 2. Naleśniki z serem i sosem z gorzkiej czekolady 3. Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą	1. Smoothie z pietruszką, limonką i granatem

Dzień: 4 - czwartek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Pasta serowa z sardynką w pomidorach 2. Ogórek 3. Chleb żytni razowy 4. Chleb mieszany słonecznikowy 5. Kawa zbożowa z mlekiem 6. masło ekstra	1. Marchew	1. Naturalna woda mineralna 2. Szczypiorek 3. Ziemniaki z wody 4. Jajko sadzone z sałatą 5. Zupa pieczarkowa z grzanką serową pietruszka	1. Kisiel jabłkowy 2. Wafle kukurydziane

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ II

Dzień: 5 - piątek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Powidła śliwkowe 2. Zupa mleczna z pęczakiem i malinami 3. Ciasto drożdżowe z kruszonką	1. Ananas	1. Naturalna woda mineralna 2. Miruna pieczona 3. Warzywa z wody (brokuły, kalafior, marchew, oliwa z oliwek} 4. Mix obiadowy: ryż biały, soczewica czerwona, kasza gryczana biała 5. Kapuśniak	1. Koktajl z jabłkiem pieczonym i cynamonem

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ III

Dzień: 1 - Poniedziałek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Domowe musli (składniki: płatki owsiane błyskawiczne, płatki jęczmienne , płatki żytnie , migdały , orzechy włoskie, len ziarno, dynia pestki, słonecznik nasiona, nasiona chia, otręby pszenne , żurawina, śliwki suszone bez pestek, morele suszone, rodzynki suszone) 2. mleko spożywcze 2% tł.	1. Jabłko	1. Surówka z marchewki i pomarańczy 2. Ziemniaki z wody 3. Kotlety z jaj 4. Woda do picia 5. Zupa krem z papryki z groszkiem ptysiovym	1. Budyń z kaszy jaglanej z mango

Dzień: 2 - Wtorek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Ser Mozzarella 2. Pomidor 3. Masło ekstra 4. Kajzerka 5. Herbata owocowa	1. Gruszka	1. Naturalna woda mineralna 2. Pampuchy na parze z sosem malinowym 3. Zupa grochowa z grzankami	1. Koktajl z jeżyn na maślanec

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ III

Dzień: 3 - Środa			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb mieszany słonecznikowy 2. Zupa mleczna z płatkami ryżowymi, gorzką czekoladą i orzechami 3. Serek naturalny 4. Rzodkiewka 5. Ogórek	1. Banan	1. Surówka z kapusty włoskiej 2. Naturalna woda mineralna/ herbata owocowa 3. Warzywne szaszłyki 4. Zupa pomidorowa z makaronem	1. Jogurt z jagłą ekspandowaną

Dzień: 4 - Czwartek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb mieszany słonecznikowy 2. Kawa zbożowa z mlekiem 3. Masło ekstra 4. Ogórek kwaszony 5. Pasta z pieczonego bakłażana	1. Winogrona	1. Naturalna woda mineralna 2. Tarta marchewka z jabłkiem 3. Cynamonowe pierogi leniwe z cynamonem i masłem 4. Zupa brokułowa z grissini	1. Koktajl owsiany pomarańczowo - bananowy

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ III

Dzień: 5 - Piątek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb mieszany słonecznikowy 2. Ogórek kwaszony 3. Kawa zbożowa z mlekiem 4. Chleb graham 5. Hummus buraczany	1. Pomarańcza	1. Naturalna woda mineralna / herbata 2. Ryż biały 3. Kulki rybne w sosie kolendrowym 4. Surówka z selera i żurawiny 5. Zupa szpinakowa z ziemniakami	1. Ciasto bananowe

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ IV

Dzień: 1- Poniedziałek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Owsianka na mleku z żurawiną i płatkami migdałowymi 2. Chleb pszenno-żytni 3. masło ekstra 4. Parówki sojowe 5. Sos keczup	1. Gruszka	1. Naturalna woda mineralna 2. Kasza gryczana niepalona 3. Warzywa pod beszamelem 4. Papryka czerwona 5. Zupa ziemniaczana z pieczarkami	1. Koktajl bananowy z amarantusem

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ IV

Dzień: 2 - Wtorek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Chleb mieszany słonecznikowy 2. Omlet ze szpinakiem na kanapki 3. Kawa zbożowa z mlekiem	1. Rzodkiewka	1. Naturalna woda mineralna 2. Ziemniaki puree 3. Marchew z groszkiem oprószana 4. Kotlety z białym serem 5. Zupa krem z cukinii z grzankami	1. Sałatka owocowa sosem jogurtowym i migdałami
Dzień: 3 - Środa			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Masło ekstra 2. Pomidor 3. Pasta z fasoli z cebulą 4. Kajzerka 5. Kawa zbożowa z mlekiem	1. Kiwi	1. Naturalna woda mineralna 2. Naleśniki z serem i sosem truskawkowym 3. Zupa meksykańska z soczewicą i pieczonym batatem	1. Jabłko pieczone z powidłami i amarantusem z przyprawami korzennymi

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor

TYDZIEŃ IV

Dzień: 4 - Czwartek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kasza kukurydziana z bananami i czekoladą 2. Kajzerki 3. Masło ekstra 4. Pasta serowa z sardynką w pomidorach	1. Mandarynki	1. Naturalna woda mineralna 2. Surówka z selera i jabłka 3. Faszerowana papryka kaszą jaglaną, warzywami i serem 4. Zupa ogórkowa z ziemniakami iskierka	1. Koktajl z malin i kefiru posypyany amarantusem iskierka

Dzień: 5 - Piątek			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa z mlekiem 2. Chleb graham 3. Sałata 4. Chleb mieszany słonecznikowy 5. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	1. Jabłko	1. Naturalna woda mineralna 2. Ziemniaki z wody 150.00g 3. Zapiekanka ziemniaczana z dorszem, szpinakiem i czosnkiem 4. Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem 5. Barszcz czerwony z makaronem	1. Ciasto marchewkowe z lukrem

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u p.Dyrektor