

MENU: 18.05.2026 – 22.05.2026

	ŚNIADANIE	ZUPA	DANIE GŁÓWNE	PODWIECZOREK
P O N I E D Z I A Ł E K	<p>Płatki kukurydziane [8] 60g Mleko 150ml [7]</p> <p>Chleb graham [1] Masło [7] 10g Pomidor 20g Polędwica drobiowa[7,6,10,9] 15 g Rumianek 200 ml <u>DIETA: Płatki owsiane, bezglutenowe, mleko owsiane/ryżowe, pieczywo bgł, masło roślinne, indyk pieczony</u></p>	<p>Brokułowa z ryżem [9] 250 ml</p>	<p>Sos boloński [9] 150g Makaron kokardki[1,3] 100g</p> <p>Kalafior z bułką tartą [1] 60g</p> <p>Kompot 200ml</p> <p><u>DIETA: Makaron bgł, bezjajeczny, sos pomidorowy z soczewicą, bez cebuli</u></p>	<p>Jogurt pitny z owocami leśnymi 150 ml[7]</p> <p>Arbuz</p> <p>Woda 200ml <u>DIETA: Jogurt kokosowy</u></p>
W T O R E K	<p>Polędwica krakowska [7,6]30g Ser gouda [7] 30g</p> <p>Chleb żytni [1] Masło [7] 10g Pomidor, ogórek kiszony, sałata lodowa 50g</p> <p>Herbata rooibos 200ml <u>DIETA: Pieczywo bgł, ser bezmleczny, schab pieczony, wędlina roślinna, masło roślinne</u></p>	<p>Pieczarkowa z warzywami [9] 250 ml</p>	<p>Pierś z kurczaka, gotowana [9] 100g Sos potrawkowy 50g</p> <p>Ryż gotowany na parze 100 g Marchewka z groszkiem 80g</p> <p>Kompot 200ml <u>DIETA: Potrawka z boczniaków i tofu, sos bez cytryny, bułka bgł</u></p>	<p>Banan, Jabłko, Kalarepa, Rzodkiew</p> <p>Woda 200 ml <u>DIETA: Śliwki</u></p>
Ś R O D A	<p>Jajecznica [3] 60g Szynka gotowana [7] 20g</p> <p>Bułka tygrysia [1] Masło [7] 10g Pomidor, rzodkiewka, szczypiorek 40g</p> <p>Herbata miętowa 200 ml <u>DIETA: Kalafiornica, szynka roślinna, indyk pieczony</u></p>	<p>Pomidorowa z makaronem [9] 250 ml</p> <p><u>DIETA- Makaron bezjajeczny, bezglutenowy</u></p>	<p>Gnocchi szpinakowe [1,9] 140g Sos pomidorowy 20g</p> <p>Sałatka z buraków 80g</p> <p>Kompot 250 ml <u>DIETA: Kluski ziemniaczane z brokułami, gnocchi z mleka owsianego, gnocchi bezjajeczne, sos bezglutenowy</u></p>	<p>Pana Cotta z truskawkami [7]150g</p> <p>Gruszka</p> <p>Woda 200ml <u>DIETA: Pana Cotta z malinami, mango</u></p>
C Z W A R T E K	<p>Pasta z mięsa drobiowego z ciecierzycą [3] 80g</p> <p>Chleb razowy [1] Masło [7] 10g Ser salami [7] 15g Ogórek zielony, burak gotowany 50g</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem [7] 200 ml <u>DIETA: pieczywo bgł, ser bezmleczny, pasta z bobu i ciecioriki, masło roślinne, mleko ryżowe</u></p>	<p>Krem kalafiorowo-selerowy z koperkiem [9] 250 ml</p> <p>Grzanki [1]</p> <p><u>DIETA: Grzanki bezglutenowe</u></p>	<p>Pieczeń schabowa, duszona 100g</p> <p>Sos pieczeniowy, naturalny [1,9] Kasza pęczak 90g</p> <p>Mizeria [7] 80g</p> <p>Kompot 250ml <u>DIETA: Wegeberger, pieczeń z indyka, kasza jaglana</u></p>	<p>Placek z rabarbarem [1,3] 100g</p> <p>Melon</p> <p>Woda 200ml <u>DIETA: Ciasto na mące bgł, ciasto bezjajeczne</u></p>
P I A T E K	<p>Owsianka z bananami [1,7] 80g</p> <p>Chleb pszenno- żytni[1] Masło [7] 10g Szynka z indyka [6,9,7] 40g Ogórek świeży 30 g</p> <p>Herbata rumiankowa 200 ml <u>DIETA: płatki jaglane z jabłkami, mleko roślinne, pieczywo bgł, indyk pieczony, wędlina roślinna</u></p>	<p>Zupa z łuskany, zielonym groszkiem[9] 250 ml</p>	<p>Mintaj panierowany [1,3,4] 110g</p> <p>Ziemniaki puree 100g Surówka Colesław 90g</p> <p>Kompot 200 ml <u>DIETA: Mintaj w panierce kukurydzianej, ryba saute</u></p>	<p>Chlebek bananowy [1,3] 100g</p> <p>Jabłko</p> <p>Woda 200ml</p> <p><u>DIETA: Ciasto bezglutenowe, bezjajeczne</u></p>

Zastrzegamy prawo do korekt w jadłospisie

Alergeny: (1) gluten, (2) skorupiaki, (3) jaja, (4) ryby, (5) orzechy, (6) soja, (7) mleko, (8) migdały, (9) seler, (10) gorczyca, (11) sezam, (12) siarczyny, (13) łubin