

Menu

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 09.02.2026	Pieczyno mieszane z masłem, pastą z jaj, pomidorem i szczypiorkiem, kawa. Marchewka do chrupania.	Zupa koperkowa z makaronem. Kotlet schabowy, ziemniaki, buraki z jabłkiem, kompot wieloowocowy.	Bulka kajzerka z masłem, serek homogenizowany, jabłko, kakao.
ALERGENY	Mleko, gluten, seler, jajka		
WTOREK 10.02.2026	Parówki na gorąco (100% z szynki), chleb z masłem, ogórek, herbata z cytryną. Sok owocowy.	Zupa jarzynowa z ziemniakami. Makaron z koktajlem truskawkowym, banan, kompot wieloowocowy.	Bulka z masłem, pastą z awokado i papryką, kawa.
ALERGENY	Mleko, gluten, seler, jajka		
ŚRODA 11.02.2026	Pieczyno mieszane z masłem, serem żółtym, szynką, sałatą i pomidorem, kawa. Napój mleczny.	Zupa dyniowa z grzankami. Filet z indyka w sosie słodko-kwaśnym, ryż basmati, kompot wieloowocowy.	Kisiel z wiśniami (wyrób własny), biszkopty b/c, melon.
ALERGENY	Mleko, gluten, seler		
CZWARTEK 12.02.2026	Bulka żytnia z masłem, serkiem śmietankowym i rzodkiewką, kawa. Herbatka malinowa.	Barszcz czerwony z ziemniakami. Wołowina w sosie własnym, ziemniaki, fasolka szparagowa, kompot wieloowocowy.	Pączki (wypiek własny), pomarańcza, kakao.
ALERGENY	Mleko, gluten, seler, jajka		
PIĄTEK 13.02.2026	Pieczyno mieszane z masłem, polędwicą z indyka i ogórkiem, kawa. Jogurt owocowy.	Zupa pieczarkowa z makaronem. Pulpeciki rybne z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej, kompot wieloowocowy.	Bulka z masłem, kiwi i bananem, herbata z cytryną.
ALERGENY	Mleko, gluten, seler, jajka, ryba		