

PONIEDZIAŁEK

SNIADANIE	Herbata owocowa Buleczka wrocławska z masłem, ser żółty w plastrach pomidor	Składniki: Herbata owocowa: woda, herbata owoce leśne, <u>miód nat.</u> Buleczka wrocławska z masłem, ser żółty w plastrach pomidor: buleczka wrocławska: <u>Mąka PSZENNA-1</u> , woda, olej rzepakowy, drożdże, cukier, sól, <u>mąka ŻYTANIA-1</u> , przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. <u>Masło: 82% śmietanka-7</u> Ser żółty: . <u>Mleko-7</u> , Sól, Chlorek wapnia, Kultury bakterii mlekowych Annato (E 160) , Ogórek.
OBIAD	Zupa ogórkowa zabieleną z kaszą jęczmienną, Gulasz wp. z mięsa mielonego z warzywami, Kopytka ogórek kiszony kompot z wiśni	Składniki: Zupa ogórkowa zabieleną z kaszą jęczmienną: woda, włoszczyzna,, cebula, ziemniaki , <u>kasza jęczmienna drobna-1</u> , olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, ogórek kiszony tarty, <u>śmietanka 18% -7</u> Gulasz wp. Z warzywami: łopatką wp. Passata pomidorowa, cebula, marchew, Przyprawy nat. , Kopytka: woda, płatki ziemniaczane (21%), skrobia ziemniaczana (19%), mąka pszenna, sól, przyprawy. Kompot z wiśni: woda, miód.nat. wiśnie.
PODWIECZOREK	Ryz na mleku z borówkami przekąski: precle/paluszki	Składniki: Ryż na mleku z borówkami: <u>Ryż-1</u> biały, mleko 2 %,miód nat., borówka. Precle/paluszki: <u>Mąka pszenna-1</u> , olej rzepakowy (5 %), sól, sól morską, regulator kwasowości: wodorotlenek sodu, drożdże, jęczmienny ekstrakt słodowy, substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu. Może zawierać <u>sezam, mleko i jaja.-3,7</u>
WTOREK		
SNIADANIE	Zupa mleczna z makaronem, Buleczka z kruszonką Arbuz	Składniki: Zupa mleczna z makaronem: <u>mleko 2% -7</u> , makaron „psi patrol”: <u>Mąka makaronowa pszenna-1</u> . Buleczka z kruszonką: chałka z kruszonką: <u>Mąka PSZENNA-1</u> , woda, cukier, olej rzepakowy, drożdże, masa JAJOWA, sól, <u>JAJA w proszku-3</u> , przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Masło: <u>śmietanka 83%-7</u> . <u>Arbuz</u>
OBIAD	Zupa marchewkowa na rosole zabieleną. Fasolka po bretońsku. Buleczka pszenna. Kompot	Składniki: Zupa marchewkowa z ziemniakami i zielenina: woda, włoszczyzna, marchew w kostkę, korpusy z kurczaka, olej rzepakowy (5 %), sól, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, <u>śmietana -7</u> , <u>przyprawy nat.</u> Fasolka po bretońsku: : kielbasa wp: . mięso wieprzowe 83%, woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, hydrolizat białka rzepakowego, ekstrakt z aceroli, sok z buraka czerwonego, cukier, glukoza, warzywa suszone, substancja konserwująca - azotyn sodu, stabilizator - cytrynian sodu, aromaty. –passata pomidorowa, fasola drobna, sól, <u>masło-7</u> : śmietanka 82%,Bułka wrocławska: <u>Mąka PSZENNA-1</u> , woda, olej rzepakowy, drożdże, cukier, sól, <u>mąka ŻYTANIA-1</u> , przeciwutleniacz: kwas askorbinowy Kompot: wiśnia, woda, miód

		nat. Kompot: woda, czarna porzeczka,. Miód nat.
PODWIECZOREK	Kakao na mleku. Racuchy z jabłkami z pieca. Naturalny syrop klonowy.	Składniki: Kakao na mleku: <u>mleko 2%-7</u> , kakao nat. Miód nat.. Racuchy z jabłkami: <u>Mąka PSZENNA-1</u> , woda, , cukier, olej rzepakowy, drożdże, <u>mleko-7</u> , jabłka. Syrop klonowy
ŚRODA		
CZWARTEK		
ŚNIADANIE	Kawa inka na mleku, Pieczywo razowe z siemieniem lnianym i masłem. Schab wp. wędzony ogórek małosolny w słupkach	Składniki: Kawa inka na mleku: kawa inka, <u>mleko 2%-7</u> , miód nat. Pieczywo żytnie ze słonecznikiem: <u>Mąka (ŻYTANIA, PSZENNA)-1</u> , woda, ziarno słonecznika (8 %), sól, ekstrakt słoju JĘCZMIENNEGO, drożdże. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem: <u>jaja gotowane-3</u> , <u>jogurt nat-7</u> : mleko krowie pasteryzowane-7, żywe kultury bakterii jogurtowych, margaryna: woda oleje roślinne (słonecznikowy (26%), lniany (11%), palmowy, rzepakowy (2%), sól (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), naturalny aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny), Zawartość tłuszczu 45%. „schab wp. wędzony„ ogórek małosolny : woda, cukier, sól, koperek, czosnek.
OBIAD	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami. Pierogi ruskie. Czerwona kapusta z jabłkiem. Kompot z czarnej porzeczki	Składniki: Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami i zieleniną: woda, włoszczyzna, soczewica czerwona-1, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawy nat. Pierogi ruskie: <u>mąka pszenna-1</u> , ziemniaki 25%,woda, <u>ser twarogowy 14%</u> ,-1cebul,olej rzepakowy, sól, przyprawy. Cebula, olej rzepakowy, Czerwona kapusta, jabłko,. Kompot: czarna porzeczka, woda, miód nat..
PODWIECZOREK	Paluch cynamonowy, Jogurt naturalny z owocami.	Składniki: <u>Mąka PSZENNA-1</u> , woda, drożdże, olej rzepakowy, cukier, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy,. Jogurt z brzoskwiniami i mango: <u>jogurt-7</u> , brzoskwinie 8%, mango 7%, inulina, aromaty. <u>zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii. -7</u>
PIĄTEK		