

PONIEDZIALEK

ŚNIADANIE	<p>Bawarka Buleczka wrocławska z masłem, Półdewica wędzona Ogórek małosolny</p> <p>Dieta bezml. zamiennik: napój owsiany/masło roślinne</p>	<p>Składniki: <u>mleko 2 %-7</u>, herbata czarna, bułeczka wrocławska: <u>Mąka PSZENNA-1</u>, woda, olej rzepakowy, drożdże, cukier, sól, <u>mąka ŻYTANIA-1</u>, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Półdewica wp. Ogórek. Woda, sol, koper, czosnek, ogórek.</p>
OBIAD	<p>Krupnik z kasza jęczmienna i zmieniaarkami, spaghetti bolognese , Woda z cytryna</p> <p>Dieta bezml. Jw.</p>	<p>Składniki: Krupnik z kasza jęczmienna i zmieniaarkami: woda, włoszczyzna, <u>kasza jęczmienna-1</u>, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, boczek wędzony, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie. <u>Makaron penne-1</u>, łopatka wp. Passata pomidorowa, <u>ser mozzarella-7</u>, cebula. Przyprawy nat. Woda z cytryna: woda, sok z cytryny.</p>
PODWIECZOREK	<p>Kasza manna na mleku z brzoskwiami, Mini biszkopty</p> <p>Dieta bezml. zamiennik: napój roślinny</p>	<p>Składniki: Kasza manna na mleku z brzoskwiami: kasza manna, mleko 2 %, miód nat., brzoskwinie. Mini biszkopty: <u>mąka pszenna-1</u>, <u>jaja-3</u>, cukier.</p>

WTOREK

ŚNIADANIE	<p>Zupa mleczna z makaronem, Chąłka z masłem</p> <p>Melon Dieta bezml. zamiennik: napój roślinny/masło roślinne</p>	<p>Składniki: Zupa mleczna z makaronem: <u>mleko 2% -7</u>, makaron „psi patrol”: <u>Mąka makaronowa pszenna-1</u>. Chąłka z masłem: chąłka 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>Melon</u></p>
OBIAD	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami i zielenina. Gulasz w sosie własnym z warzywami, Kasza gryczana, Buraczki tarte Kompot</p> <p>Dieta bezml. Zupa bez śmietany, reszta jw.</p>	<p>Składniki: Zupa jarzynowa z ziemniakami i zielenina: woda, włoszczyzna, mieszanka jarzynowa: marchew, por, <u>seler-9</u>, groszek zielony, kalafior, brukselka, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, <u>śmietana -7</u>, <u>przyprawy nat.</u> Gulasz w sosie własnym z warzywami: karkówka wp. Olej. Cebula, <u>mąka kukurydziana-1</u>, marchew, olej rzepakowy. <u>Kasza gryczana-1</u>. Buraczki tarte: burak, olej rzepakowy, cebula, ocet jabłkowy, cukier. Kompot: wiśnia, woda, miód nat.</p>
PODWIECZOREK	<p>Jogurt vege z owocami gofry -wyrób własny</p> <p>Dieta bezml. Jw.</p>	<p>Składniki: jogurt: Woda, krem kokosowy (24 %), brzoskwinie (10 %), cukier, skrobia modyfikowana, sok z marakui z koncentratu (4%), tłuszcz kokosowy, aromat naturalny, wegańskie kultury bakterii , gofry: <u>mąka pszenna</u> ,-1 <u>jaja</u>,-3 olej rzepakowy, cukier trzcinowy, napój roślinny, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, aromat waniliowy,</p>

ŚRODA

SNIADANIE	Herbata owocowa. Pieczywo razowe z ziarnami i masłem, kielbasa wp. kanapkowa ogórek kiszony w plastrach Dieta bezml. Zamiennik: masło roślinne	Składniki: susz owocowy, woda, miód nat. chleb żytni z ziarnami: Mąka ŻYTANIA, woda, ziarna 15 % (słonecznik, dynia, OWIES), sól. Masło: śmietanka 83%-7 . kielbasa wp. Kanapkowa: mięso wp. sol,
OBIAD	Zupa grochowa z ziemniakami. Lizak na talerzu (makaron z twarogiem i owocami). Woda Dieta bezml. Makaron z truskawkami.	Składniki: Zupa grochowa z ziemniakami: woda, włoszczyzna, <u>groch połówki-1</u> , cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawy nat. <u>Makaron świderk-1</u> : 100% pszenicy durum, woda.. Jogurt Nat grecki : <u>mleko krowie pasteryzowane-7</u> , żywe kultury bakterii jogurtowych. Cukier brązowy, truskawki.
PODWIECZOREK	Serek nat. Homogenizowany. Buleczka z kruszonką arbuz Dieta bezml. Zamiennik mus/deser vege lub sojowy.	Składnik: serek nat.: <u>mleko, śmietanka,-7</u> kultury bakterii mlekowych, bułeczka z kruszonką: <u>Mąka PSZENNA,-1</u> woda, cukier, olej rzepakowy, <u>masa JAJOWA,-3</u> , drożdże, margaryna (oleje i tłuszcze roślinne: palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy, woda, emulgatory: E471, E475, E322, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, barwnik: karoteny), serwatka w proszku (z MLEKA), sól, aromat, emulgatory: E471, E472e, <u>mąka SOJOWA,-1</u> dekstroza, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy. arbuz
CZWARTEK		
SNIADANIE	Kawa inka na mleku, Pieczywo żytnie ze słonecznikiem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem. Rzodkiewka w plastrach. Dieta bezml. zamiennik: napój owsiany/masło roślinne	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 siodu 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%. Szczypior. Rzodkiewka.
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną. Kurczak w sosie słodko-kwaśnym. Ryz brązowy na sypko. Kompot Dieta bezml. Zupa bez zabeliania.	Składniki: Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną: woda, włoszczyzna, kalafior, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz ziołowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawy nat. <u>śmietana 18%-1</u> . Kurczak w sosie słodko-kwaśnym: filet kurczaka, cebula, papryka kolorowa, ananas, kukurydza, olej rzepakowy, passata pomidorowa: przecier pomidorowy (99,6%), sól morską. Ryz na sypko : <u>Ryz brązowy-1</u> , woda. Kompot: truskawka , woda, cukier.

PODWIECZOREK	<p>Deser jagortowo- owocowy - wyrób własny. Pałeczki kukurydziane/wafle ryżowe/wafle kukurydziane</p> <p>Dieta bezml. deser z jogurtem vege i owocami</p>	<p>Składniki: Deser jagortowo -owocowy - wyrób własny: <u>Jogurt Nat grecki</u>-7 : mleko krowie pasteryzowane-7, żywe kultury bakterii jogurtowych. Miód nat., truskawka, brzoskwinia, gruszka. Pałeczki kukurydziane: <u>kaszka kukurydziana 70%, otręby pszenne-1, żytnie, owsiane (łącznie 28,4%) -1, kakao odtłuszczone 1,6%./wafle ryżowe: <u>Ryż brązowy, kasza gryczana biała 2%-1, kukurydza 2%,kasza jaglana 1%-1, sól. /wafle kukurydziane: kukurydza 69,5 %, kukurydza pełnoziarnista, olej słonecznikowy, sól morską 0,2 %, emulgator: lecytyny (ze słonecznika),</u></u></p>
PIĄTEK		
SNIADANIE	<p>Kawa inka na mleku, chleb z siemieniem lnianym, pasta z makreli szczypiorek.</p> <p>Dieta bezml. Napój owsiany/masło roślinne</p>	<p>Składniki: mleko 2%, kawa zbożowa,-1.chleb:<u>Mąka ŻYTANIA</u>,-1 woda, siemię lniane (6,2%), sól. Masło: <u>śmietanka 82%</u>,-1 pasta z makreli: <u>makrela wędzona</u>,-4. Passata pomidorowa, masło roślinne :woda, oleje roślinne (słonecznikowy (7%), lniany (3%), palmowy, rzepakowy (24%)), sól (0,5%), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy A i D, barwnik (karoteny). Zawartość tłuszczu 39%. szczypiorek</p>
OBIAD	<p>Barszcz ukraiński z ziemniakami. Kotlet rybny z serem, makaron penne, Marchewka z jabłkiem i porem w śmietanie . Męta.</p> <p>Dieta bezml. zupa bez zabielenia, zamienniki: kotlet rybny ze szpinakiem/surówka bez śmietany</p>	<p>Składniki: Barszcz ukraiński z ziemniakami: woda, włoszczyzna, burak gotowany, ocet jabłkowy, kapusta biała, <u>fasola drobna</u>-1, cebula, ziemniaki, olej rzepakowy, zielenina, sól, pieprz zieleny, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawy nat. śmietana 18%. Kotlet rybny z serem: <u>rybne filety 44%-4, mąka pszenna-1, woda, ser-7, modyfikowane skrobię, mleko w proszku, -7 oleje roślinne, pietruszka, sól, aromat, laktoza, cukier, hydrolizowane białko roślinne, białka mleka-7, masło, przyprawy, skrobia ziemniaczana, maltodykstryna, słodka serwatka w proszku, beta-karoten, skrobia ziemniaczana-1, sól, makaron penne: 100% pszenicy durum, woda. Marchewka z jabłkiem i porem w śmietanie : marchew, jabłko, <u>śmietana 18%-7, por. Mięta: woda, mięta suszona, cukier.</u></u></p>
PODWIECZOREK	<p>Kakao na mleku. Mufinki z owocami-wyrób własny,</p> <p>Dieta bezml. Zamiennik mleka : napój owsiany</p>	<p>Składniki: Kakao na mleku: kakao nat. <u>mleko 2%</u> -7, miód nat. Mufinki z owocami: <u>mąka pszenna-1, jaja-4, napój roślinny, proszek do pieczenia, aromat waniliowy, olej rzepakowy, Jogurt Nat grecki -7: mleko krowie pasteryzowane-7, żywe kultury bakterii jogurtowych. Cukier, jagody mrożone.</u></p>