

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	OBIAD	GRAM	PODWIECZOREK	GRAM	KALORIE	UWAGI
PONIEDZIAŁEK 16.01 ALERGENY:	1.serek almette 2.szczypior 3.masło 4.bułka 5.kakao 6.owoce	B – T – W -	1.zupa szczawiowa z jajkiem 2.risotto 3.kompot	B – T – W -	1.kasza manna z mussem truskawkowym	B – T – W -	Ś – O – P -	
WTOREK 17.01 ALERGENY:	1.szynka 2.sałata 3.papryka 4.masło 5.chleb mieszany 6.kawa biała 7.owoce	B – T – W -	1.krem z białych warzyw z ziarnami słonecznika 2.makaron z sosem owocowym 3.napój wieloowocowy	B – T – W -	1.pł.kukurydziane na mleku 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
ŚRODA 18.01 ALERGENY:	1.dżem truskawkowy 2.masło 3.bułka 4.mleko 5.owoce	B – T – W -	1.zupa fasolowa 2.kotlet z fileta drobiowego 3.ziemniaki 4.marchewka z chrzanem 5.woda z cytryną	B – T – W -	1.kisiel pomarańczowy 2.biszkopty	B – T – W -	Ś – O – P -	
CZWARTEK 19.01 ALERGENY:	1.pasztet mięsny 2.ogórek kiszony 3.masło 4.chleb 5.kawa inka 6.owoce	B – T – W -	1.zupa królewska 2.leniwe z masłem i bułką tartą 3.marchewka z jabłkiem 4.kompot	B – T – W -	1 .płatki ryżowe na mleku 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
PIĄTEK 20.01 ALERGENY:	1.pasta z makreli wędzonej z pomidorami 2.ogórek kiszony 3.masło 4.chleb 5.herbata z cytryną 6.owoce	B – T – W -	1.zupa pomidorowa z ryżem 2.kotlet jajeczny 3.ziemniaki 4.sałatka z buraków 5.napój owocowy	B – T – W -	1.soczek owocowy 2.chrupki kukurydziane	B – T – W -	Ś – O – P -	

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	OBIAD	GRAM	PODWIECZOREK	GRAM	KALORIE	UWAGI
PONIEDZIAŁEK 23.02 ALERGENY:	1.kiełbasa żywiecka 2.papryka 3.masło 4.chleb mieszany 5.kawa biała 6.owoce	B – T – W -	1.krupnik z kaszą jaglaną 2.naleśniki z serem i musem brzoskwinowym 3.woda z cytryną	B – T – W -	1.wafle tortowe z dżemem 2.mleko	B – T – W -	Ś – O – P -	
WTOREK 24.01 ALERGENY:	1.ser żółty 2.rzodkiewka 3.masło 4.bulka 5.kakao 6.owoce	B – T – W -	1.krem marchewkowy z groszkiem ptysiowym 2.gulasz 3.kasza gryczana 4.ogórek kiszony 5.kompot	B – T – W -	1.makaron na mleku 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
ŚRODA 25.01 ALERGENY:	1.pasta jajeczna 2.keczup 3.masło 4.chleb 5.kawa biała 6.owoce	B – T – W -	1.zupa z zielonym groszkiem 2.nagetsy z serkiem natural. 3.pure z ziemniaków 4.surówka colesław 5.napój owocowy	B – T – W -	1.budyń waniliowy 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
CZWARTEK 26.01 ALERGENY:	1.serek czekoladowy 2.masło 3.bulka 4.mleko 5.owoce	B – T – W -	1.zupa neapolitańska 2.ryba w cieście 3.ziemniaki 4.surówka z kiszanej kapusty 5.woda z cytryną	B – T – W -	1.chalka z masłem 2.mleko	B – T – W -	Ś – O – P -	
PIĄTEK 27.01 ALERGENY:	1.polędwica sopocka 2.ogórek zielony 3.masło 4.chleb mieszany 5.bawarka 6.owoce	B – T – W -	1.zupa wiejska 2.ryż z jabłkami i jogurtem 3.kompot	B – T – W -	1.serek waniliowy 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	

SPORZĄDZIŁ:

SZEF KUCHNI – EMILIA SZUSTOWICZ

INTENDENT:

TERESA HRYCIUK

ZATRIERDZIŁ: