

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	OBIAD	GRAM	PODWIECZOREK	GRAM	KALORIE	UWAGI
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 27.02  <b>ALERGENY:</b>	1.miód wielokwiatowy 2.masło 3.bułka 4.pł.kukurydziane na mleku 5.herbata 6.owoce	B – T – W -	1.żurek z jajkiem 2.gulasz mięsno-warzywny 3.kasza jęczmienna 4.ogórek kiszony 5.napój owocowy	B – T – W -	1.płatki ryżowe na mleku 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>WTOREK</b> 28.02  <b>ALERGENY:</b>	1.szynka gotowana 2.rucola 3.papryka 4.masło 5.chleb mieszany 6.bawarka 7.owoce	B – T – W -	1.zupa kalafiorowa 2.makaron z sosem owocowym 3.kompot	B – T – W -	1.soczek owocowy 2.chrupki kukurydziane	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>ŚRODA</b> 01.03  <b>ALERGENY:</b>	1.serek czekoladowy 2.masło 3.bułka mieszana 4.mleko 5.owoce	B – T – W -	1.zupa ogórkowa 2.nagetsy w płatkach kukurydzianych 3.ryż 4.surówka colesław 5.woda z cytryną	B – T – W -	1.chałka z masłem 2.kakao	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>CZWARTEK</b> 02.03  <b>ALERGENY:</b>	1.kiełbasa żywiecka 2.ogórek kiszony,kiełki z rzodkiewki 3.masło 4.chleb mieszany 5.kawa biała 6.owoce	B – T – W -	1.zupa wiejska 2.kotlet mielony 3.ziemniaki 4.buraczki zasmażane 5.napój owocowy	B – T – W -	1.budyń śmietankowy z sokiem malinowym 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>PIĄTEK</b> 03.03  <b>ALERGENY:</b>	1.jajko na sałacie 2.keczup 3.masło 4.chleb 5.kawa inka 6.owoce	B – T – W -	1. krupnik z kaszą jaglaną 2.ryba w cieście 3.ziemniaki 4.surówka z kiszonej kapusty 5.kompot	B – T – W -	1.jogurt 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	OBIAD	GRAM	PODWIECZOREK	GRAM	KALORIE	UWAGI
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>06.03</b>  <b>ALERGENY:</b>	1.schab w ziołach 2.ogórek zielony 3.rucola 4.masło 5.chleb mieszany 6.kawa inka 7.owoce	B – T – W -	1.zupa grochowa 2.naleśniki z serem i musem truskawkowym 3.woda z cytryną	B – T – W -	1.jajko w sosie tatarskim 2.masło 3.chleb 4.herbata owocowa	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>WTOREK</b> <b>07.03</b>  <b>ALERGENY:</b>	1.serek almette 2.szczypiorek 3.masło 4.bułka mieszana 5.kakao 6.owoce	B – T – W -	1.zupa serowa 2.risotto 3.napój owocowy	B – T – W -	1.kisiel pomarańczowy 2.herbatniki	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>ŚRODA</b> <b>08.03</b>  <b>ALERGENY:</b>	1.parówka z szynki 2.keczup 3.masło 4.chleb 5.kawa biała 6.owoce	B – T – W -	1.krem marchewkowy z groszkiem ptysiowym 2.kopytka z kurkumą i cebulką 3.swurówka z czerwonej kapusty 4.kompot	B – T – W -	1.kółka miodowe na mleku 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>CZWARTEK</b> <b>09.03</b>  <b>ALERGENY:</b>	1.ser żółty 2.papryka 3.masło 4.bułka mieszana 5.kakao 6.owoce	B – T – W -	1.zupa pieczarkowa 2.podudzia pieczone 3.kasza kuskus 4.surówka wielowarzywna 5.woda z cytryną	B – T – W -	1.rogal z masłem i marchewką 2.mleko	B – T – W -	Ś – O – P -	
<b>PIĄTEK</b> <b>10.03</b>  <b>ALERGENY:</b>	1.makrela wędzona z serem 2.ogórek kiszony 3.masło 4.chleb 5.herbata z cytryną 6.owoce	B – T – W -	1.zupa pomidorowa z makaronem 2.kotlet ziemniaczany z sosem koperkowym 3.marchewka z chrzanem 4.napój owocowy	B – T – W -	1.deser Fanyasja z czekoladą	B – T – W -	Ś – O – P -	

**SPORZĄDZIŁ:**

**INTENDENT:**

**ZATRIERDZIŁ:**

**SZEF KUCHNI – EMILIA SZUSTOWICZ**

**TERESA HRYCIUK**