

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	W.ODŹ	OBIAD	GRAM	W.ODŹ	PODWIECZOREK	GRAM	W.ODŹ	KALORIE	UWAGI
PIĄTEK 1.09	1.szynka gotowana 2.sałata 3.pomidor 4.masło maślane 5.chleb mazowiecki 6.chleb z ziarnami 7.kawa biała 8.owoce		B W T	1.zupa ogórkowa (ziemniaki,włoszczyzna,por. rosołowa,przyprawy,cebula, og.kiszony,śmietana18%, koper) 2.makaron z serem i sosem owocowym(truskawki, jogurt naturalny,cukier) 3. woda z cytryna		B W T	1.soczek Kubaś 2.chrupki kukurydziane		B W T	Ś – O – P -	
PONIEDZ. 4.09 ALERGENY:	1.ser żółty 2.rzodkiewka 3.masło maślane 4.bagietka 5.kakao 6.owoce		B W T	1.rosół z makaronem muszelki (kurczak, włoszczyzna,przyprawy, natka pietruszki,makaron musz.) 2.potrąwka z kurczaka i warzyw 3.ziemniaki 4.og. kiszony 5. napój owocowy		B W T	1.jogurt gratka 2.owoce		B W T	Ś – O – P -	
WTOREK 5.09 ALERGENY:	1. Serek almette 2.ogórek zielony 3.masło maślane 4.bagietka 5.bawarka 6.owoce	B – T – W -		1.zupa pieczarkowa (ziemniaki,Włoszczyzna, por.rosołowa,przyprawy, cebula,czosnek,pieczarki, śmietana 18%) 2.kotlet z fileta drobiowego (pierś z kurczaka,jajka, maka pszenna , bułka tarta do panierki, przyprawy) 3.ziemniaki 4.fasolka szparagowa (masło maślane, bułka tarta) 5. woda z cytryna	B – T – W -		1.płatki kukurydziane na mleku 2. owoce	B – T – W -		Ś – O – P -	
ŚRODA 6.09 ALERGENY:	1.pol. sopocka 2.sałata 3.papryka 4.masło maślane 5.chleb mazowiecki 6.chleb z ziarnami 7.kawa inka 8.owoce	B – T – W -		1.zupa pomidorowa z ryżem (ryż,włoszczyzna, por.rosołowa,przyprawy, cebula,czosnek,puszki pomidorów, koncentraty, śmietana 18%) 2.pierogi ruskie(ser biały, ziemniaki, cebula,przyprawy,maka przenna,olej) 3.napój owocowy	B – T – W -		1. galaretka 2.biszkopty	B – T – W -		Ś – O – P -	

CZWARTEK 7.09 ALERGENY:	1.pasta z makreli wedzonej z cebula 2.og.kiszony 3.masło maślane 4.chleb mazowiecki 5.bawarka 6.owoce	B – T – W -		1.krupnik z kasza jaglana(ziemniaki,włoszczyzna,por. rosółowa,kasza jaglana, cebula, czosnek, przyprawy, natka pietruszki) 2.podudzia pieczone (podudzia,przyprawy,olej) 3. kasza kuskus 4.pomidory z sosem czosnkowym (pomidory, czosnek, jog.naturalny, przyprawy) 5.woda z cytryna	B – T – W -		1.bułka ślimak 2. mleko	B – T – W -		Ś – O – P -	

DATA	ŚNIADANIE	GRAM	W.ODŹ	OBIAD	GRAM	W.ODŹ	PODWIECZOREK	GRAM	W.ODŹ	KALORIE	UWAGI
PIĄTEK 8.09 ALERGENY:	1.dżem truskawkowy 2.masło maślane 3.bagietka 4.mleko 5.owoce	B – T – W -		1.żurek z jajkiem(ziemniaki, włoszczyzna,por.rosółowa, chrzan,jajka,przyprawy, śmie taśm 18%,czosnek) 2.kopytka z cebula (ziemniaki,jajka,maka pszenna,maka ziemniaczana,sól) 3.marchewka z chrzanem (marchew,chrzan, jogurt naturalny,przyprawy) 4. kompot wieloowocowy	B – T – W -		1. 1. kisiel pomarańczowy 2.banan	B – T – W -		Ś – O – P -	
PONIEDZIAŁEK 11.09 ALERGENY:	1. serek czekoladowy 2.masło maślane 3.bagietka 4.mleko 5.owoce	B – T – W -		1.zupa wiejska(ziemniaki, włoszczyzna, por.rosółowa, cebula, czosnek, przyprawy, zacierka) 2.gulasz miesno-warzywny (szynka wiep., włoszczyzna, cebula czosnek, maka, olej, smietana 18%) 3.kasza gryczana 4.ogórek kiszony 5.woda z cytryna	B – T – W -		1.płatki kukurydziane na mleku 2. owoce	B – T – W -		Ś – O – P -	

<p>WTOREK 12.09 ALERGENY:</p>	<p>1. pasztet miesny 2.pomidor 3.masło maślane 4.chleb mazowiecki 5.kawa biała 6.owoce</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1.zupa krem marchewkowa z groszkiem ptysiowym(ziemniaki, włośzczyzna , por. rosółowa,serek topiony, śmietana 18%,przyprawy, groszek ptysiowy) 2.ryba w cieście(ryba, mąka pszenna , przyprawy, jajka, mleko) 3.ziemniaki 4.surowka z kiszanej kapusty (kiszona kapusta, cebula marchew, olej, przyprawy) 5.napój owocowy</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1.1.koktajl mleczno bananowy 2.chałka</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>Ś – O – P -</p>	
<p>ŚRODA 13.09 ALERGENY:</p>	<p>1.miód wieloziarnisty 2.masło maślane 3.bagietka 4.zacierka na mleku 5.herbata 6.owoce</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1. zupa jarzynowa (włośzczyzna, por. rosółowa, ziemniaki, brokuły, kalafior, por, czosnek, smietana 18%) 2.klopsik w sosie słodko-kwaśnym 3. kasza kuskus 4.mizeria(ogórki,jogurt naturalny, cebula, przyprawy) 5.kompot</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1.kisiel pomarańczowy 2.herbatniki</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>Ś – O – P -</p>	
<p>CZWAREK 14.09 ALERGENY:</p>	<p>1.szynka 2.sałata 3.papryka 4.masło maślane 5.chleb mazowiecki 6. chleb z ziarnami 7.kawa inka karmelowa 8.owoce</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1. zupa brokułowi(ziemniaki, brokuły, włośzczyzna, por. rosółowa, przyprawy, cebula, czosnek, śmietana 18%) 2.kluski leniwe z masłem i bułką tarta(twaróg biały chudy,jajka,mąka pszenna, mąka ziemniaczana,cukier waniliowy,cukier) 3.marchewka z jabłkiem (marchew, jabłka, cytryna,cukier) 4.woda z cytryna</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>1.og.zielony 2.szczypior 3.masło maślane 4.chleb wieloziarnisty 5.czekolada</p>	<p>B – T – W -</p>		<p>Ś – O – P -</p>	

PIĄTEK 15.09 ALERGENY:	1. jajko w sosie jogurtowym 2.masło maślenie 3.chleb 4.bawarka 5.owoce	B – T – W -	1. zupa grochowa (ziemniaki, groch,por.rosółowa, włoszczyzna, czosnek,cebula, przyprawy) 2.kotlet mielony (mieso mielone, cebula, bułka tarta, przyprawy) 3.ziemniaki 4.buraczki zasmażane (buraki, maka, cebula, przyprawy, olej, śmietana 18%) 5.napój owocowy	B – T – W -	1. serek waniliowy 2.owoce	B – T – W -	Ś – O – P -		

SPORZĄDZIŁ:

SZEF KUCHNI – EMILIA SZUSTOWICZ

INTENDENT:

ALEKSANDRA STECIUK

ZATRIERDZIŁ: