

PONIEDZIAŁEK		
Śniadanie	Chleb żytni z masłem, polędwicą sopocką i pomidorem, mleko z miodem, brzoskwinia	Chleb żytni 52g (mąka żytnia, woda, kwas naturalny żytni, drożdże, sól); masło 5g (śmietanka); Polędwica sopocka 15g (polędwica wieprzowa (81%), woda, sól, stabilizatory; cytryniany sodu, trifosforany, białko wieprzowe kolagenowe, cukier, glukoza, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu); Pomidor 40g; Mleko z miodem: mleko 150ml, miód 5g; Brzoskwinia 100g;
Obiad	Zupa nylonowa Ryż schab panierowany, mizeria z jogurtem naturalnym, napój arbuzowy	Zupa nylonowa: marchew 35g, pietruszka 15g, por 10g, seler 5g, ziemniaki 50g, kasza manna 5g (pszenica), masło 2g (śmietanka), koper, natka, przyprawy (w tym gorczyca); Ryż 45g; Schab panierowany: schab wieprzowy 60g, jaja 10g, bułka tarta 15g (mąka pszenna, woda, drożdże, sól) olej rzepakowy 15g, przyprawy (w tym gorczyca); Mizeria z jogurtem naturalnym: ogórek 100g, jogurt naturalny 10g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych); Kompot: arbuz 10g, cytryna 2,5g, mięta;
Podwieczorek	Jabłko pieczone z twarogiem, żurawiną i rodzynkami, mleko waniliowe	Jabłko pieczone z twarogiem i rodzynkami: jabłko 100g, twaróg 15g (mleko, żywe kultury bakterii mlekowych), miód 2,5g, rodzynki 2g (substancja konserwująca-dwutlenek siarki), żurawina 2g (żurawina suszona, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), cynamon; Mleko waniliowe: mleko 2% 150g, cukier waniliowy 1g (wanilia, cukier trzcinowy);
WTOREK		
Śniadanie	Chleb pełnoziarnisty z masłem, pastą z wędliny i jaj, ogórek kiszony, płatki orkiszowe na mleku, herbata miętowa	Chleb pełnoziarnisty 52g (chleb pełnoziarnisty: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny żytni, sezam, płatki owsiane, śruta sojowa, drożdże, sól, zioła prowansalskie); masło 5g (śmietanka), Pasta z wędliny i jaj: polędwica sopocka 13g (polędwica wieprzowa (81%), woda, sól, stabilizatory; cytryniany sodu, trifosforany, białko wieprzowe kolagenowe, cukier, glukoza, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu), jaja 10g, jogurt 3,5 g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych), szczypiorek; ogórek kiszony 20g (ogórki, woda, sól, przyprawy (w tym gorczyca), substancja konserwująca: E202); Płatki orkiszowe na mleku: płatki orkiszowe 15g (orkisz), mleko 200 ml 2%; Napój: mięta suszona 0,2g;
Obiad	Zupa meksykańska Naleśniki czekoladowe z twarogiem, kompot owocowy, arbuz	Zupa meksykańska: mięso wieprzowe 20g, marchew 35g, pietruszka 15g, por 10g, seler 5g, ziemniaki 20g, kukurydza 12,5g, groszek 12,5g, cebula 5g, koncentrat pomidorowy 30% 2g, sól, czosnek, pieprz, koper, natka, przyprawy (w tym gorczyca); Naleśniki czekoladowe z twarogiem: mąka pszenna 55g, mleko 2% 100ml, jaja 20g, twaróg 60g (mleko, żywe kultury bakterii mlekowych), jogurt 14g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych), kakao 2,5g, masło 3g (śmietanka), miód 5g; Kompot: mieszanka kompotowa 25g; Arbuz 60g;
Podwieczorek	Bułka z masłem, kielbasą żywiecką, mix sałat z gruszką, serem żółtym, orzechami z sosem miodowo cytrynowym, napój malinowy	Bułka pszenna 25g: (mąka pszenna, woda, drożdże, margaryna 70% tłuszczu, regulator kwasowości, barwnik (annato), sól, cukier (2%), środek wypiekowy (mąka pszenna, emulgator E472e, enzymy, kwas askorbinowy E 300); masło 2,5g (śmietanka), kielbasa żywiecka 10g (mięso wieprzowe, sól, skrobia pszenna, przyprawy i ich ekstrakty, E 250-substancja konserwująca. Do wyprodukowania 100g produktu zużyto 114g mięsa wieprzowego; Sałatka: sałata lodowa, roszonek, rukola, ser żółty 10g (mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlerek wapnia, kultury bakterii mlekowych (mleko), podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny), gruszka 30g, orzechy 2g, cytryna 5g, miód 5g, oliwa z oliwek 1g; Napój: maliny 5g, miód 5g;

ŚRODA		
Sniadanie	Bułka grahamka z masłem, pastą truskawkową, kasza manna na mleku, herbata rumiankowa, jabłko	Bułka grahamka 50g (mąka pszenna typ 550, woda, mąka graham typ 1850, drożdże, margaryna 70% tłuszczu, regulator kwasowości, barwnik (annato), sól, cukier (2%), środek wypiekowy (mąka pszenna , emulgator E472e, enzymy, kwas askorbinowy E 300); masło 5g (śmietanka), Pasta truskawkowo twarogowa: twaróg 25g (mleko , żywe kultury bakterii mlekowych), truskawka 5g, cukier waniliowy 1g (cukier trzcinowy, laska wanilii); Kasza manna na mleku: mleko 2% 200g, kasza manna 10g (pszenica); Herbata: rumianek suszony 2g; Jabłko 70g;
Obiad	Zupa rybna z pomidorami Ziemniaki z koperkiem, polędwiczki wieprzowe w sosie własnym, surówka z marchewki i jabłka, kompot owocowy	Zupa rybna z pomidorami: marchew 35g, ryba miruna 20g, pietruszka 15g, por 10g, seler 5g, ziemniaki 50g, pomidor 20g, cebula 5g, koncentrat pomidorowy 30% 2g, masło 2g (śmietanka), czosnek, przyprawy (w tym gorczyca); Ziemniaki: ziemniaki 170g, koperek; Polędwiczki: polędwica wieprzowa 60g, olej 5g, mąka 5g (pszenica), przyprawy (w tym gorczyca); Marchew 50g, jabłko 50g, oliwa z oliwek 2g; Kompot: mieszanka wieloowocowa 25g;
Podwieczorek	Rogalik drożdżowy z dżemem, maślanka z truskawkami	Rogaliki: mąka pszenna 28g, cukier 2,5g, jaja 7g, masło 3,5g (śmietanka), mleko 2% 10g, dżem truskawkowy 10g (truskawki (100g truskawek na 100g produktu), acerola (3%), zagęszczony sok cytrynowy, substancja żelująca- pektyny), drożdże 1g, cukier puder; Maślanka: maślanka (maślanka , naturalna, mleko pasteryzowane, mleko odtłuszczone w proszku, żywe kultury bakterii), truskawki 35g miód 4g;
CZWARTEK		
Sniadanie	Chleb pszenny z masłem, sałatą, szynką okopconą i rzodkiewką, kawa zbożowa na mleku, gruszka	Chleb pszenno-żytni 52g (mąka pszenna , żytnia , woda, kwas naturalny żytni , drożdże, sól); masło 2,5g (śmietanka), szynka okopcona 15g (szynka wieprzowa 91%, woda, sól, cukier, stabilizatory, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu), pomidor 20g; rukola; Kawa zbożowa na mleku: mleko 2% 150ml (mleko), kawa zbożowa 1,5g (jęczmień , żyto); Gruszka 60g;
Obiad	Zupa krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i tostem ziołowym Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem, warzywami i sezamem, mix sałat w sosie ziołowym, kompot owocowy	Zupa krem: (pietruszka 20g, por 20g, seler 10g, kalafior 25g, oliwa z oliwek 2g, ziemniaki 70g, cebula 10g, czosnek, przyprawy (w tym gorczyca), słonecznik 2g; chleb tostowy 13g (mąka pszenna , woda, drożdże, sól, margaryna: (olej palmowy, rzepakowy, kokosowy), cukier); Masło ziołowe: masło 2g (śmietanka), czosnek, przyprawy (w tym gorczyca); Makaron z filetem: makaron pełnoziarnisty 45g (mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista), filet z indyka 40g, marchew 30g, por 20g, olej 5g, jogurt naturalny 7g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , kultury bakterii jogurtowych), sezam 2g, przyprawy (w tym gorczyca); Mix sałat: sałata lodowa, roszponka, rukola, oliwa z oliwek 2g, cytryna, przyprawy (w tym gorczyca); Kompot: mieszanka wieloowocowa 25g;
Podwieczorek	Piernik, mleko z czekoladą, pomarańcza	Piernik: mąka pszenna 16g, mleko 2% 15ml, cukier 9g, dżem 8g, jaja 6,7g, olej 1,3g, soda 0,67g, kakao 0,45g, cynamon, przyprawa do piernika, cukier puder; Mleko z czekoladą: mleko 150g, czekolada 70% kakao 5g; Pomarańcza 60g

PIĄTEK		
Śniadanie	Chleb pełnoziarnisty z masłem, jajo w sosie jogurtowo-śmietanowym ze szczypiorkiem i rzodkiewką, kakao na mleku	Chleb pełnoziarnisty 52g (chleb pełnoziarnisty: mąka pszeną, mąka żytnia, kwas naturalny żytni, sezam, płatki owsiane, śruta sojowa, drożdże, sól, zioła prowansalskie); masło 5g (śmietanka), Jaja 50g, jogurt naturalny 10g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtuszczone, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych), śmietana 18% 5g (śmietanka 99,2%, skrobia, skrobie modyfikowane, substancje zagęszczające: (pektyna, guma guar),; Rzodkiewka 20g, szczypiorek; Kakao na mleku: mleko 200ml, kakao naturalne 2g, cukier 5g;
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem Ziemniaki z koperkiem, Pulpety z ryby w sosie koperkowym, surówka z pora z papryką i jabłkiem, kompot wieloowocowy, nektarynka	Zupa ogórkowa z ryżem: marchew 35g, pietruszka 15g, por 10g, seler 5g, ryż 10g, masło 2g (śmietanka), ogórki kiszane 50g (ogórki, woda, sól, przyprawy (w tym gorczyca), substancja konserwująca: E202), natka, koper świeży, przyprawy(w tym gorczyca); Ziemniaki 170g, koperek; Pulpety rybne pieczone: filet ryby miruny 70g, olej 3g, jaja 5g, bułka tarta 5g, bułka pszenna 5g, (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), przyprawy (w tym gorczyca); Surówka z pora: por 50g, papryka 40g, jabłka 20g, jogurt 7g (mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtuszczone, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych), ; Kompot: mieszanka wieloowocowa 25g; Nektarynka 100g;
Podwieczorek	Arbuzowa pizza, wafle ryżowe z pastą twarogową, napój imbirowo miodowy	Arbuzowa pizza: arbuz 70g, pomarańcza 15g, kiwi 15g, jabłka 15g, wiórki kokosowe; Wafle ryżowe 20g (ryż brązowy); Pasta twarogowa: twaróg 20g (mleko, żywe kultury bakterii mlekowych), miód 2g, cynamon; Napój: imbir 5g, cytryna 5g, miód 2,5g;

Kucharz: *Oniechowska*

Intendent: *Kici*

Dyrektor: