

Jadłospis od 1.07. - 5.07.2024 r – menu wegetariańskie

Poniedziałek – 1.07.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek /z mleka/, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar jarzynowy; zielony groszek, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść lauowy, kminek, ziele angielskie, śmietana 18% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Ryż z musem ze świeżych truskawek /ryż, świeże truskawki, jogurt naturalny z mleka, cukier trzcinowy/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna– gluten, mąka żytnia– gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 2.07.24 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegiełka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Kaszotto z warzywami grillowanymi, surówka z buraczków z jabłkiem /cukinia, papryka, pomidor, kasza perłowa – gluten, buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z truskawkami i chrupkami kukurydzianymi

Środa – 3.07.24 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, ser wegański, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół jarzynowy z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna - gluten/ Kotlet z fasoli panierowany, młode ziemniaki, mizeria /fasola biała, mąka pszenna - gluten, bułka tarta- gluten, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Czwartek - 4.07.24 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ z twarogiem /z mleka/ i konfiturą owocową, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar jarzynowy, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, ryż, śmietana 18% - z mleka, lubczyk, susz warzywny/ Spaghetti neapolitańskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, humus /ciecierzyca, sezam/, pomidor
Piątek – 5.07.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta twarogowa /ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i brzoskwini /mąka pszenna- gluten, mąka, ser biały z mleka, ziemniaki, marchewka, jabłko, brzoskwinia, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowe z imbirem /mąka pszenna - gluten, mąka razowa, fruzelina cytrynowa, skórka z cytryny, świeży imbir, jaja, proszek do pieczenia – gluten, olej rzepakowy, cukier trzcinowy/

Jadłospis od 8.07. - 12.07.2024 r – menu wegetariańskie

Poniedziałek – 8.07.24 r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek małosolny, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 12% z mleka, mąka pszenna- gluten, przyprawy/ Pampuchy z musem ze świeżych truskawek /mąka pszenna - gluten, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, świeże truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, tofu /z soi/, pomidor

Wtorek – 9.07.24 r

Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, pasta ze słonecznika ze szczypiorkiem /słonecznik, olej/, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Makaron „świderki” z sosem warzywnym, ogórek kiszony /makaron pszenny – gluten, cukinia, cebula, pomidory, oliwa, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/+ powidła śliwkowe + kalarepka

Środa – 10.07.24 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne – gluten/, bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta warzywna, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , czosnek, groszek ptysiowy: <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>jajko</u> , przyprawy/ Kotlet sojowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, młode ziemniaki, surówka wiosenna /soja, <u>ser mozzarella z mleka</u> , pomidor, kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna /mąka pszenna 500, woda, drożdże sól/ + owoce sezonowe: truskawki lub arbuz
Czwartek - 11.07.24 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / z mleka/, papryka, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Naleśniki z jabłkami i polewą jogurtową /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, <u>mleko 1.5%</u> , jabłka, cukier brązowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> / Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka, ziarna</u> /, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, ogórek zielony
Piątek – 12.07.24 r.	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , <u>majonez</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>szczypiorek</u> /, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar warzywny, <u>śmietana 18% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, świeży koperek, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Kotlet z ciecierzycy, młode ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /ciecierzyca, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , fasolka szparagowa, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady /mąka pszenna - gluten, <u>mąka razowa</u> , <u>jaja</u> , olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> /

Jadłospis od 15.07. - 19.07.2024 r – menu wegetariańskie

Poniedziałek – 15.07.24r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszena 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Makaron „muszelki” z serem białym i musem ze świeżych borówek /makaron pszenny: muszelki: mąka pszena – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, świeże borówki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszena 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, humus /ciecierzyca, suszone pomidory, olej, <u>sezam</u> /, ogórek

Wtorek – 16.07.24 r

Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, chałka z masłem /mąka pszena- gluten, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , jajko, drożdże/ i konfiturą owocową, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, ryż, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Pulpet z ciecierzycy w sosie koperkowym, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z marchewką /ciecierzyca, <u>mąka poznańska - gluten</u> , śmietana roślinna, świeży koperek, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszena, żytnia – gluten</u> /

Środa – 17.07.24 r	
Śniadanie	Buleczka kukurydziana z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół jarzynowy z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna - gluten/ Kotlet sojowy /soja, mąka pszenna - gluten /, młode ziemniaki, młoda kapusta gotowana z koperkiem /ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperk, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
Czwartek - 18.07.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem „muszelki” i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% z mleka, makaron pszenny: gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Pierogi ruskie /ziemniaki, cebula, ser biały, mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, przyprawy/, sałatka z pomidora i cebulki /pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (borówkowy) z jogurtem naturalnym /jogurt z mleka/, ciasteczka kruche domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/
Piątek – 19.07.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta jajeczna /jajka, szczypiorek, papryka, cebula, majonez, przyprawy/, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, seler; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, mąka tortowa- gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, jabłka/ Kompot
Podwieczorek	Tortilla z serem śmietanowym, pomidorem i sałatą zieloną /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, sól, olej rzepakowy, mleko, przyprawy/

Jadłospis od 22.07. - 26.07.2024 r – menu wegetariańskie

Poniedziałek – 22.07.24 r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek małosolny, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 12% z mleka, przyprawy/ Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową /makaron pszenny – gluten, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna/, jajko, papryka

Wtorek – 23.07.24 r

Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami /barszcz w butelce - gluten, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 18% z mleka, sól morską, pieprz/ Risotto z grillowanymi warzywami: cukinią, papryką, cieciorą /ciecierzyca, ryż, cebula, cukinia, papryka, marchewka, brokuł, kalafior, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Koktajl borówkowy na maślanec z płatkami owsianymi /maślanka z mleka, borówki, płatki owsiane - gluten/, palki kukurydziane

Środa – 24.07.24 r	
Śniadanie	Chleb kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały / <u>ser biały z mleka</u> / + konfitura owocowa, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem /wywar; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, <u>makaron pszenny: gluten</u> , przyprawy/ Kotlet z fasoli w płatkach kukurydzianych, młode ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /fasola biała, płatki kukurydziane, <u>mąka orkiszowa- gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel truskawkowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, ciasteczka cytrynowe /masło, cukier puder, jajka, sok z cytryny, <u>mąka pszenna - gluten</u> , proszek do pieczenia/
Czwartek - 25.07.24 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem brokułowo-groszkowy z grzankami z bagietki /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana</u> , <u>grzanki pszenne - gluten</u> , przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych malin / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, <u>mleko 1,5%</u> , <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , świeże maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Pischnfinger kakaowy /wafle: <u>mąka typ 500 – gluten</u> , cukier, olej rzepakowy, <u>śmietana 18%</u> , sól; mus kakaowy: <u>masło z mleka</u> , cukier brązowy, kakao naturalne, <u>mleko w proszku</u> , woda/ + owoce sezonowe
Piątek – 26.07.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , <u>majonez</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , szczypiorek/, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por; kapusta włoska, kalafior, brokuł, <u>kasza manna z pszenicy - gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Kotlet sojowy panierowany, młode ziemniaki, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /soja, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , mąka kukurydziana, <u>bułka tarta - gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto szpinakowe / <u>mąka pszenna /gluten/</u> , <u>mąka razowa</u> , szpinak mrożony, mus jabłkowy, <u>jaja</u> , cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy/

Jadłospis od 29.07. - 2.08.2024 r – menu wegetariańskie

Poniedziałek – 29.07.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony, herbata z cytry
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Leniwe z musem ze świeżych borówek i jogurtu naturalnego /mąka pszenna - gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ziemniaki, ser biały z mleka, masło z mleka, świeże borówki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, humus /ciecierzyca, pomidory suszone, sezam/, pomidor
Wtorek – 30.07.24 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar warzywny, śmietana 18% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, świeży koperek, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Spaghetti neapolitańskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, ser parmezan, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna /mąka pszenna 500, woda, drożdże sól/, domowa nutella /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, masło, kakao naturalne, mleko w proszku, cukier/
Środa – 31.07.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wegański twarożek ze szczypiorkiem /słonecznik/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Kotlet z fasoli białej, młode ziemniaki, mizeria /fasola biała, mąka pszenna - gluten, bułka tarta – gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z borówkami i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek - 1.08.24 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /mleko, mąka pszenna – gluten, jajko/, chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek /z mleka/, rzodkiewka, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół jarzynowy z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar jarzynowy, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna - gluten/ Pulpet z ciecierzycy, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /ciecierzyca, mąka pszenna- gluten, kasza bulgur - gluten, kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto szpinakowe /mąka pszenna /gluten/, mąka razowa, marchewka, mus jabłkowy, jajka, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten, olej rzepakowy/
Piątek – 2.08.24 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta z awokado /awokado, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi z serem i musem jagodowym /mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna - gluten, jagody, ser z mleka/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, jajko, papryka