

Jadłospis od 30.06. - 4.07.2025 r

Poniedziałek – 30.06.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Naleśniki z jabłkami i polewą jogurtową /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, jabłka, jogurt naturalny z mleka, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, pasztet pieczony /mięso wp., jajko, mąka pszenna, mleko w proszku/, ogórek małosolny
Wtorek – 1.07.25 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, herbata owocowa
II Śniadanie	Marchewka
Obiad	Zupa meksykańska z warzywami /wywar warzywny: marchewka, seler, pietruszka; fasola czerwona, papryka mix, kukurydza, , czosnek, koncentrat pomidorowy 30%, przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, mąka pszenna - gluten, przecier pomidorowy, kasza perłowa – gluten, buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ ze świeżymi truskawkami i chrupkami kukurydzianymi

Środa – 2.07.25 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku z musem z borówek /mleko, kasza manna - gluten/, chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, żółty /z mleka/, pomidor
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Polędwiczki drobiowe w sosie curry, ryż basmati, fasolka szparagowa z masłem /filet z kurczaka, wywar warzywny: marchewka, pietruszka, lubczyk; curry, mleko kokosowe, śmietana 30% z mleka, mąka pszenna - gluten, ryż basmati, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, papryka
Czwartek - 3.07.25 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 mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Piątek – 4.07.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z łososia /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Mix orzechów
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowe z imbirem /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jajka, fruzelina cytrynowa, skórka z cytryny, świeży imbir, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/

Jadłospis od 7.07. - 11.07.2025 r	
Poniedziałek – 7.07.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, kielbasa krakowska, ogórek małosolny, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Pampuchy z musem ze świeżych truskawek /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, truskawki, cukier/ 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 czarnymi, pomidor
Wtorek – 8.07.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Kalarepka
Obiad	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, groszek ptysiowy: mąka pszenna – gluten, jajko, przyprawy/ Wieprzowina po azjatycku z kuskusem /szynka wieprzowa, mieszanka azjatycka: kielki bambusa, imbir, grzyby mung, seler, pietruszka, marchewka, por, koncentrat pomidorowy 30%, sos sojowy, kasza kuskus – gluten/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/+ powidła śliwkowe + kalarepka

Środa – 9.07.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne – gluten/, bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony
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 morską, śmietana z mleka, przyprawy/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, młode ziemniaki, surówka wiosenna /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, 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 - 10.07.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, „frankfurterki” na ciepło, ketchup, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Granola orzechowa
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Penne z brokułami w sosie śmietanowym z prażonymi migdałami /makaron: mąka pszenna – gluten, brokuły, śmietana 30%, mąka pszenna, przyprawy / Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy borówkowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, borówki, cukier/ + wafle ryżowe
Piątek – 11.07.25 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/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Paluszki rybne, młode ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z ryb białych, mąka typ 500 - gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, masło z mleka, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka kajzerka /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól/, domowa nutella /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, masło, kakao naturalne, mleko w proszku, cukier/

Jadłospis od 14.07. - 18.07.2025 r	
Poniedziałek – 14.07.25r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/ Makaron „muszelki” z serem białym i musem ze świeżych borówek /makaron pszenny: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże borówki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony
Wtorek – 15.07.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /mleko/, chąłka z masłem /mąka pszenna-gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową
II Śniadanie	Biała rzepa
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /młody kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Podudzia pieczone, młode ziemniaki, mizeria /podudzia pieczone, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/

Środa – 16.07.25 r	
Śniadanie	Buleczka kukurydziana z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajecznicza /jajka, <u>masło z mleka</u> /, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa botwinka z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, cebula, por, <u>seler</u> ; młoda botwinka,, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło klarowane z mleka</u> , świeży koperek, czosnek, sok z cytryny, przyprawy: sól, pieprz czarny, cukier/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/, sałatka z ogórka kiszonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
Czwartek - 17.07.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Mix orzechów
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Szaszłyki drobiowe z warzywami, ryż /filet z kurczaka, papryka, cebula, cukinia, ryż, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (borówkowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka kruche domowe / <u>masło</u> , tłuszcz roślinny, cukier puder, <u>proszek do pieczenia</u> , cukier waniliowy, <u>mąka pszenna, żółtka jajek</u> , cukier/
Piątek – 18.07.25 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 rybna – jajeczna / <u>tuńczyk- ryba</u> , <u>jajka</u> , szczypiorek, papryka, cebula, <u>majonez</u> , przyprawy/, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>jajka</u> , jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, papryka

Jadlospis od 21.07. - 25.07.2025 r	
Poniedziałek – 21.07.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , kwas żytni - <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek małosolny, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z grzankami z bagietki /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u>, naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u>, marchew, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u>, przyprawy/ Ryż z musem ze świeżych truskawek na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u>, <u>śmietana 12% z mleka</u>, truskawki/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> /, pasztet pieczony /mięso wp., jajko, <u>mąka pszenna - gluten</u> , mleko w proszku, mleko/, papryka
Wtorek – 22.07.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten</u> , <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Marchewka
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, <u>śmietana 30% z mleka</u>, <u>masło</u>, ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Filet drobiowy panierowany, młode ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, <u>mąka pszenna - gluten</u>, bułka tarta- <u>gluten</u>, jajka, <u>jogurt z mleka</u>, ziemniaki, <u>mleko</u>, <u>masło z mleka</u>, świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u>, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Koktajl borówkowy na maślanec z płatkami owsianymi / <u>maślanka z mleka</u> , borówki, <u>płatki owsiane - gluten</u> /, <u>pałki kukurydziane</u>

Środa – 23.07.25 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 grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por; kapusta włoska, <u>masło</u> , <u>kasza manna z pszenicy – gluten</u> , <u>masło</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Shoarma turecka drobiowa, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /udziec z kurczaka, pieczarki, papryka, cebula, przyprawa do gyrosa - <u>gorczyca</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza bulgur - gluten</u> , kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel wiśniowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, wafle ryżowe
Czwartek - 24.07.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, parówka na ciepło /100% z szynki/, ketchup, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Granola orzechowa
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych malin // <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Gofry / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , jajka, mleko/ + powidła owocowe
Piątek – 25.07.25 r	
Śniadanie	Bulka 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 /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, młode ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , jajka, mleko, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , <u>jaja</u> , olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> /

Jadłospis od 28.07. - 1.08.2025 r

Poniedziałek – 28.07.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas żurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Leniwe z musem ze świeżych borówek i jogurtu naturalnego /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , borówki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, <u>ser żółty /z mleka</u> /, pomidor
Wtorek – 29.07.25 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <u>jajko</u>, <u>sos ketchupowo – majonezowy</u>, <u>szcypiorek</u>, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , mleko/
II Śniadanie	Kalarepka
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelati, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny / <u>jogurt z mleka</u> / z borówkami i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 30.07.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika / <u>ser biały z mleka</u> , awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Pieczeń rzymska w sosie własnym, , kasza jęczmienna, różyczki brokuła /mięso

	mielone wieprzowo – wołowe, <u>jajka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , brokół, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia” / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , <u>jajka</u> , banany, nasiona chia, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/
Czwartek - 31.07.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku / <u>mleko</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>jajko</u> /. chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /. schab pieczony, rzodkiewka
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z groszkiem ptysiowym /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>groszek ptysiovoy</u> : <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>jajko</u> , przyprawy/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, młode ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , <u>mąka orkiszowa- gluten</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , szynka wiejska, szczypiorek/
Piątek – 1.08.25 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 rybna z łososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, kalafior, brokuł, ziemniaki, lubczyk, liść lauowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , pietruszka natka, przyprawy/ Pierogi z serem białym i musem jagodowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>ser z mleka</u> , jagody, <u>cukier</u> / Kompot
Podwieczorek	Ślimaczki z ciasta francuskiego z serem żółtym i szynką / <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>ser z mleka</u> /. papryka