

PONIEDZIAŁEK

- zabieleny krupnik jęczmienny z ziemniakami i natką pietruszki (300ml)
- spaghetti (130g), z sosem bolognese (110g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- delikatna zupa pieczarkowa z makaronem mała muszelka z dodatkiem śmietany (300ml)
- klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym (90g+70g), kasza bulgur (120g), surówka z tartej marchewki i jabłka (90g), kompot owocowy (200ml)

ŚRODA

- domowy żurek z ziemniakami i kawałkami kielbaski wieprzowej (300ml)
- ryż zapiekany z prażonymi jabłkami oprószony cynamonem (200g), sos waniliowy na bazie jogurtu naturalnego (70g) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- zabieleny zupa pomidorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki (300ml)
- tradycyjne łazanki z kielbaską wieprzową, boczkiem wędzonym i kapustą (220g) kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- francuska zupa cebulowa z zacierką (300ml)
- pierogi ruskie z omastą z podsmażoną cebulką (220g) kompot owocowy (150ml)



Menu zatwierdzone przez kierownika dietetyków Twojego Zdrówka.

Uwaga: ze względu na współdzielenie przestrzeni kuchennej oraz wyposażenia, mogą wystąpić zanieczyszczenia krzyżowe alergenami

Posiłki produkowane są przez EDUCATER Sp. z o.o. w zakładzie w Zielonkach, ul. Jana Michalika 2.

Dane: C:\0_Menu_2026\KRAKOW\26T_09\STD\2026T09_BAMEN_K08.xlsx