

PONIEDZIAŁEK

- zupa krem z zielonego groszku z lubczykiem i czosnkiem plus mix grzanek z chleba ra:
- spaghetti (130g), z sosem bolognese (110g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- zupa rosółowa drobiowo-wołowa z warzywami i zacierką oraz drobno siekaną zieloną p
- pulpecik wieprzowy w sosie koperkowym (90g+70g), kasza jęczmienna (130g), surówka z kapusty i marchewki w delikatnym sosie (90g), kompot owocowy

ŚRODA

- zupa kalafiorowa z makaronem z dodatkiem białej rzepy i koperku (300ml)
- pancakes z cukrem pudrem (3 szt) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- kapuśniak na żeberkach wieprzowych z ziemniaczkami (300ml)
- kęski kurczaka duszone w bukiecie warzyw (160g), makaron kokardki (130g) kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- zupa ogórkowa z ryżem ze śmietaną i koperkiem (300ml)
- sznycelek rybny (90g), ziemniaki puree z masłem i koperkiem (190g), surówka z marchewki i jabłka (90g), kompot owocowy (200ml)



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_2025\25T_38\STD\2025T38_BAMEN_K08.xlsx