

PONIEDZIAŁEK

- Zupa przecierana z grochu, z dodatkiem pomidorów, z grzankami (300ml)
- Makaron penne (130g), z sosem napoli, oprószony wiórkami mozzarelli z bazylią (100g+40g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- Zupa koperkowa z ryżem (300ml)
- Chrupiący kotlet schabowy, w panierce dodatkiem sezamu (90g), puree ziemniaczane z dodatkiem masła (190g), surówka obiadowa z białej kapusty i ogórka zielonego

ŚRODA

- Zupa ze świeżej dyni i pieczonej papryki z zacierką (300ml)
- ryż z jabłkami prażonymi i żurawiną (210g), polewa jogurtowo-waniliowa (70g) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną (zabielana śmietaną) (300ml)
- Łazanki z kapustą i wieprzowiną (260g) kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- Zabielany barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą (300ml)
- Kolorowe leczo wielowarzywne z soczewicą czerwoną (180g), kasza kuskus (130g) 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_39\STD\2025T39_BAMEN_K08.xlsx