

PONIEDZIAŁEK

- krupnik na wywarze z jarzyn z kaszą jęczmienna, ziemniakami i natką zielonej pietruszki
- makaron razowy z kawałkami białego sera, (130g+50g), i polewą truskawkową na bazie jogurtu (70g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- zupa pomidorowa z zacierką, śmietaną i natką pietruszki (300ml)
- kurczak curry z cukinią, papryką, marchewką i mleczkiem kokosowym (160g), ryż (130g) kompot owocowy (200ml)

ŚRODA

- zupa koperkowa z włoszczyzną i ryżem zabiłona śmietaną (300ml)
- puszyste pampuchy z nadzieniem kakaowym (3 szt), z polewą jogurtową (70g) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- delikatna zupa grysikowa na wywarze warzywnym z natką zielonej pietruszki (300ml)
- sznycelek drobiowy (90g), puree ziemniaczane z masłem i koperkiem (190g), surówka wielowarzywna ze świeżym ogórkiem (90g), kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- aromatyczna zupa jarzynowa z kalaflorem, brukselką i makaronem małą muszelką (300ml)
- smażona rybka panierowana (90g), ziemniaczki z masłem (190g), surówka z kiszonej kapusty, 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_40\STD\2025T40_BAMEN_K08.xlsx