

PONIEDZIAŁEK

- tradycyjny wiejski krupnik na mięsnym bulionie z kaszą jęczmienną i ziemniakami oraz
- makaron razowy świderki z prażonymi kawałkami jabłka (160g), jogurtowa polewa stracciatella z nutą wanilii (70g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

ŚRODA

- Zupa rybaka z dorszem, makaronem, warzywami i kolendrą (300ml)
- Sznycelek drobiowy z marchewką (90g), puree ziemniaczane z koperkiem (190g), surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (90g), kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- kremowa zupa z czerwonej soczewicy z majerankiem i grzankami wieloziarnistymi (300ml)
- kurczak po chińsku z ananasem i warzywami w sosie z słodko-kwaśnym (160g), ryż (130g) kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- zabelana zupa pomidorowa z kaszą jaglaną posypana natką pietruszki (300ml)
- słodkie pierożki z serem polane masłem i delikatnie posypane cukrem (220g) 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_42\STD\2025T42_BAMEN_K08.xlsx