

PONIEDZIAŁEK

- domowa zupa ogórkowa zabieleną z ryżem (300ml)
- penne (130g), z sosem napoli i wiórkami mozzarelli (100g+40g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- żółta zupa-krem z grochu łuskanego z grzankami z chleba razowego (300ml)
- kawałki kurczaka w sosie z pomarańczowych warzyw z dodatkiem fasolki i brokuła (170g), ryż (130g) kompot owocowy (200ml)

ŚRODA

- zupa kalafiorowa na wywarze warzywnym z koperkiem i śmietaną (300ml)
- pampuch z kremowym nadzieniem czekoladowym (180g), polewa jogurtowo-waniliowa (70g) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- Francuska zupa cebulowa z zacierką (300ml)
- Pulpecik drobiowy w sosie pieczeniowym jasnym (90g+70g), kasza gryczana (130g), buraczki (90g), kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- zupa gulaszowa z szynką wieprzową i ziemniakami (300ml)
- makaronowe świderki z białym serem (130g+60g), polewa jogurtowa z truskawkami (70g) 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_48\STD\2025T48_BAMEN_K08.xlsx