

PONIEDZIAŁEK

- zupa koperkowa z ziemniaczkami i śmietaną (300ml)
- spaghetti (130g), z sosem bolognese (110g) kompot owocowy (200ml)

WTOREK

- domowy krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki (300ml)
- kotlet schabowy w chrupiącej panierce (90g), ziemniaki (190g), colesław z dodatkiem delikatnego sosu (90g), kompot owocowy (200ml)

ŚRODA

- staropolski żurek z kawałkami kiełbaski wieprzowej i ziemniakami (300ml)
- makaron farfalle z gęstym sosem szpinakowo-brokułowym i wiórkami mozzarelli (220g) kompot owocowy (200ml)

CZWARTEK

- kremowa zupa z czerwonej soczewicy z dodatkiem groszku ptysiowego (300ml)
- ryż zapiekany z kawałkami jabłka i cynamonem (200g), sos jogurtowo-waniliowy (70g) kompot owocowy (200ml)

PIĄTEK

- tradycyjna zabelana zupa pomidorowa z makaronem muszelką i natką pietruszki (300ml)
- smażona rybka w panierce (90g), ziemniaki tłuczone (190g), surówka z białej kapusty, zielonego ogórka i marchewki (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_49\STD\2025T49_BAMEN_K08.xlsx