

NASZE MENU 14.03.2022-18.03.2022

DZIEŃ	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON. 14.03.2022	<i>Chleb baltonowski i orkiszowy z masłem, filet maślany z indyka, mix papryki, herbata z miodem i cytryną (1,7)</i>	<i>Krupnik na mięsie z warzywami, baton pszenny, mus jabłkowy, sok pomarańczowy (1,9)</i>	<i>Galaretka truskawkowa z owocami na biszkopcie, herbata miętowa (1)</i>
WT. 15.03.2022	<i>Bułka alpejska z masłem orzechowym, miodem, suszone bakalie, kawa zbożowa z mlekiem (1,7,8)</i>	<i>Nugetsy z fileta kurczaka w panierce z dod. otrębów pszennych, ziemniaki purre z koperkiem, mix sałat z warzywami, ziarnem słonecznika w sosie ziołowym (1,3,)</i>	<i>Drożdżówka z ciasta półkruchego jabłko, herbata żurawinowa (1,3)</i>
ŚR. 16.03.2022	<i>Chleb baltonowski i kujawski z masłem, ser żółty łowicki, sałata roszponka, herbata z owoców sadu (1,7)</i>	<i>Rosół z kurczaka z warzywami, zieloną pietruszką, makaronem nitki, pierogi z serem z brązowym cukrem polane masłem, banan, woda (1,3,7)</i>	<i>Sałatka owocowa (jabłko, winogrono, kiwi banan, pomarańcze), woda</i>
CZW. 17.03.2022	<i>Płatki zbożowe czekoladowe z mlekiem, chleb baltonowski z masłem, pasztet szlachecki, rucola, herbata truskawkowa (1,7)</i>	<i>Gulasz węgierski duszony, ziemniaki posypane koperkiem, gotowane trio warzywne (kalafior, marchewka, brokuł) z masłem i tartą bułką, kompot z wiśni (1,7)</i>	<i>Serek homogenizowany waniliowy, bakalie, woda (7)</i>
PT. 18.02.2022	<i>Chleb baltonowski i orkiszowy z masłem, pasta z sera twarogowego z rzodkiewką, pomidor, herbata z miodem i cytryną (1,7)</i>	<i>Filet rybny zapiekany z serem, ziemniaki duszone, mizeria na jogurcie naturalnym, banan, sok jabłkowy (4,7)</i>	<i>Wafel ryżowy, mix owoców, herbata malinowa.</i>

Istnieje możliwość zmian w jadłospisie.

Oznaczenia w nawiasach to alergeny.

Dodatki warzyw i owoców mogą ulec zamianie.

Przygotował: M.Pochanke

Zatwierdził: