

PONIEDZIAŁEK

I Śniadanie : Pieczywo mieszane /G/ z masłem N/, pomidorem i cebulką czerwoną, parówki drobiowe z ketchupem, herbata owocowa

Obiad: Zupa jarzynowa /Se,N/, spaghetti /J,G/ bolognese z mięsem wieprzowym, kompot śliwkowy

Podwieczorek: Sałatka owocowa oraz woda z cytryną

II Podwieczorek: Koktajl mleczno- truskawkowy /N/ oraz krążki wafłowe /G/

WTOREK

I Śniadanie: Sucharek na mleku /G,J,N/, pieczywo mieszane/G/ z masłem /N/, jajkiem /J/ rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata koperkowa

Obiad: Zupa kapuśniak /Se/, kotlet drobiowy pieczony, ziemniaki oraz mizeria /N/, kompot gruszkowy

Podwieczorek: Banan oraz ciasteczka zbożowe /G,O,J,N/, woda z cytryną

II Podwieczorek: Panna cotta jogurtowa/N/ z musem malinowym

ŚRODA

I Śniadanie: Pieczywo mieszane /G/ z masłem /N/, pasztetem pieczonym /G/ i ogórkiem kiszonym, herbata owocowa

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami /Se/, knedle ze śliwkami /J/, kompot wiśniowy

Podwieczorek: Nektarynka oraz herbatniki /G,N,J/, woda z cytryną

II Podwieczorek: Bułka owsiana /G/ z owocową nutellą

CZWARTEK

I Śniadanie (szwedzki stół): Pieczywo mieszane /G/ z masłem, wędliną wieprzową, papryką czerwoną, chleb żytni z masłem, pomidorem i koperkiem, kawa zbożowa /G/ z mlekiem /N/

Obiad: Zupa ogórkowa z ziemniakami /Se/, leczo warzywne z fasolą i kaszą jaglaną, surówka z kapusty białej, kompot wiśniowy

Podwieczorek: Sok marchewkowy oraz chałka z masłem /G,N,J/

II Podwieczorek: Czekoladowe kulki mocy /G,O/

PIĄTEK

I Śniadanie: Kasza manna na mleku /G,N/z suszonymi owocami, pieczywo mieszane /G/ z pastą ze słonecznika i suszonych pomidorów, szczypiorek, herbata miętowa

Obiad: Krem z brokułów z grzankami /Se,G/, pulpety rybne w sosie paprykowo-pomidorowym /R,G,J/, ziemniaki oraz surówka z selera i suszonej żurawiny, kompot jabłkowy

Podwieczorek: Kisiel z kawałkami brzoskwini, biszkopty /G,J/

II Podwieczorek: Śliwki oraz rurki kukurydziane /O/, woda z cytryną

Leczo warzywne z fasolą i kaszą jaglaną:

- 40g kaszy jaglanej
- 50g pomidorów
- 20g dyni
- 20g cukinii
- 15g fasoli szparagowej
- 10g cebuli
- Słodka papryka, czarny pieprz

Cebulę należy zeszklić na tłuszczu. Cukinię, dynię i fasolkę pokroić, dorzucić do cebuli, dolać wodę i dusić. Dodać pomidory bez skórek pokrojone w kostkę. Przyprawić, dodać ugotowaną fasolę.