

**Posiłki przygotowuje firma cateringowa
„Maxi-Food” Usługi Gastronomiczne
Dietetyk Dagmara Baranek**



Wtorek 02.01.2024.	Środa 03.01.2024.	Czwartek 04.01.2024.
	Śniadanie	Śniadanie
Mleko, płatki kukurydziane, zbożowe, müsli, chleb pszenno-żytni z dynią, masło, ser żółty półtłusty, ogórek kiszony	Chleb żytni foremkowy, masło, kielbasa krakowska, ogórek zielony, kawa Inka na mleku,	Owsianka na mleku, chleb pszenno-żytni ze słonecznikiem, masło, pasztet drobiowy, ogórek kiszony,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,
	Obiad	Obiad
Barszcz ukraiński 200, spaghetti, sos boloński z mięsa wołowego 150/100,	Pomidorowa z ryżem 200, paluszki rybne z fileta 80, ziemniaki 200, surówka z kiszonej kapusty 100,	Barszcz biały z ziemniakami 450, gulasz z kurczaka 150, ryż 200, surówka z białej kapusty 100
Alergeny: gluten, seler, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, ryba,	Alergeny: gluten, seler,
	Podwieczorek	Podwieczorek
Angielka, masło, miód, chrupki kukurydziane, pomarańcza,	Kasza bulgur z warzywami, jogurt owocowy, jabłko,	Paluch maślany, sok owocowy tłoczony, susz owocowy,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,

Napoje: kawa Inka, kakao „BATAVIA”, woda mineralna;

Wędliny: firma „Polskie Smaki”;

Owoce sezonowe: jabłka, banany, gruszki, śliwki, arbuz, pomarańcze, mandarynki, kiwi, truskawki, maliny, winogrona;

Warzywa do twarożku: szczypior, rzodkiewka, biała rzodkiew, por.

