

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



Poniedziałek 18.03.2024.	Wtorek 19.03.2024.	Środa 20.03.2024.	Czwartek 21.03.2023.	Piątek 22.03.2023.
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Chleb żytni foremkowy, masło, polędwica drobiowa, pomidor, kakao na mleku,	Mleko, płatki kukurydziane, zbożowe, müsli, chleb pszenno-żytni z dynią, masło, ser żółty półtłusty, sałata,	Chleb żytni foremkowy, masło, rolada z polędwiczką, ogórek zielony, kawa Inka na mleku,	Owsianka na mleku, chleb pszenno-żytni ze słonecznikiem, masło, jajo ½, biała rzodkiew,	Chleb żytni foremkowy, masło, parówki cielęce, ketchup, ogórek kiszony, bawarka na mleku,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,	Alergeny: gluten, mleko,
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami 200, potrawka meksykańska z warzywami 80/70, makaron 150.	Zupa pomidorowa z makaronem 200, paluszki rybne z fileta z morszczuka pieczone 80, ziemniaki 120, surówka z kiszonej kapusty 80,	Barszcz ukraiński 200, gulasz z fileta z kurczaka 100, kasza jęczmienna 120, ogórek kiszony 70,	Kasza manna na rosole 200, kotlet mielony pieczony 80, ziemniaki 120, sałatka włoska z buraczków 80,	Barszcz biały z ziemniakami 200, naleśniki z serem 150,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, ryba,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek
Angielka, masło, twarożek waniliowy, chrupki kukurydziane, jabłko,	Ciasto drożdżowe, jogurt naturalny, gruszka,	Sałatka makaronowa, kefir, mandarynka,	Kasza bulgur z jabłkiem, galaretka owocowa, susz owocowy,	Paluch maślany, dżem, masło, sok owocowy tłoczony, jabłko,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,	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.

