

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



<b>Wtorek 02.04.2024.</b>	<b>Środa 03.04.2024.</b>	<b>Czwartek 04.04.2023.</b>	<b>Piątek 05.04.2023.</b>
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Mleko, płatki kukurydziane, zbożowe, müsli, chleb pszenno-żytni z dynią, masło, kiełbasa piwna, pomidor,	Chleb żytni foremkowy, masło, ser żółty półtłusty, ogórek zielony, kawa Inka na mleku,	Owsianka na mleku, chleb pszenno-żytni ze słonecznikiem, masło, rolada z polędwiczką, sałata,	Chleb żytni foremkowy, masło, frankfurterki drobiowe, ketchup, ogórek zielony, bawarka na mleku,
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Krupnik z kaszy jęczmiennej 200, potrawka meksykańska z warzywami 70/30, makaron 150,	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, ryż z owocami i jogurtem 150/70/30.
Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko,	Alergeny: gluten, mleko, jaja,	Alergeny: gluten, mleko,
<b>Podwieczorek</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Podwieczorek</b>
Angielka, masło, dżem, jogurt owocowy, gruszka,	Ciasto drożdżowe, kefir, jabłko,	Sałatka makaronowa z owocami, kisiel owocowy, susz owocowy,	Bułka maślana, miód, masło, sok owocowy tłoczony, mandarynka,
Alergeny: gluten, mleko,	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.**

