

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



| <b>Poniedziałek 29.04.2024.</b>  | <b>Wtorek 30.04.2024.</b>  |
|--|--|
| <b>Śniadanie</b>   | <b>Śniadanie</b>   |
| Chleb żytni foremkowy, masło, ser żółty półtłusty, pomidor, kakao na mleku,        | Mleko, płatki kukurydziane, zbożowe, müsli, chleb pszenno-żytni z dynią, masło, jajko ½, ogórek kiszony,                     |
| Alergeny: gluten, mleko,   | Alergeny: gluten, mleko, jaja,   |
| <b>Obiad</b>   | <b>Obiad</b>   |
| Zupa jarzynowa z ziemniakami 200, ryż 150, potrawka meksykańska z warzywami 80/70, | Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną 400, paluszki rybne z fileta pieczone 100, ziemniaki 200, surówka z marchewki 100, kompot, |
| Alergeny: gluten, mleko,   | Alergeny: gluten, mleko, ryba,   |
| <b>Podwieczorek</b>  | <b>Podwieczorek</b>  |
| Angielka, masło, szynka z kurczaka, wafle ryżowe, gruszka,                         | Ciasto drożdżowe, jogurt owocowy, jabłko,  |
| Alergeny: gluten, mleko,   | Alergeny: gluten, mleko, jaja,   |

**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.**

