17-21.02.2025 G

**PONIEDZIAŁEK**

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, ser salami, pomidor/ powidło śliwkowe 100g. Herbata malinowa 200ml.

Skład: Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ser- mleko, pomidor, powidło śliwkowe

II Śniadanie: Jabłko 150g

Obiad: Zupa krupnik jaglany z natką pietruszki 300ml. Makaron bezglutenowy z pesto szpinakowym i kurczakiem 200g. Kompot 200ml.

Skład: marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, kasza jaglana, natka pietruszki; makaron bezglutenowy, szpinak, ser- mleko, śmietana 18%- mleko, mięso z kurczaka

Podwieczorek: Pieczywo bezglutenowe, masło, polędwica delikatesowa z kurcząt, papryka 70g.

Skład: Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, mięso z piersi kurcząt 90%, papryka

II Podw.: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbata 200ml. Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko,

**WTOREK**

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem 150ml. Kanapeczka warzywna- Pieczywo bezglutenowe, masło, ogórek zielony, pomidor, sałata 50g. Herbata owocowa 200ml.

Skład: płatki kukurydziane, mleko, pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ogórek zielony, pomidor, sałata

II Śniadanie: Owoc sezonowy

Obiad: Zupa jarzynowa z fasolką szparagową 300ml. Potrawka z indyka 80g/20g, polenta 150g, ogórek kiszony 70g. Kompot 200ml.

Skład: kalafior, groszek zielony, fasolka szparagowa, marchewka, pietruszka, śmietana 18%- mleko, przyprawy ziołowe, ziemniaki; mięso z indyka, kasza kukurydziana, ogórek kiszony

Podwieczorek: Wyrób własny- Ciasto bezglutenowe z czekoladą i wiśniami 1szt.

Skład: mąka bezglutenowa, jajko, mleko, masło- mleko, czekolada-soja, kakao, wiśnie

II Podw.: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbata 200ml. Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko,

**ŚRODA**

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, twarożek ze szczypiorkiem/ szynka konserwowa, rzodkiewka 100g. Herbata z cytryną 200ml.

Skład: Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ser- mleko, mięso wieprzowe 90%, rzodkiewka, szczypiorek

II Śniadanie: Owoc sezonowy

Obiad: Krem z zielonych warzyw z grzankami bezglutenowymi 300ml. Sznycel 80g, ziemniaki 100g, buraki 70g. Kompot 200ml.

Skład: brokuły, groszek zielony, fasolka szparagowa zielona, cukinia, śmietana 18%- mleko, ziemniaki, przyprawy ziołowe, grzanki bezglutenowe; mięso wieprzowe, jajko, ziemniaki, buraki

Podwieczorek: Wyrób własny- Kisiel owocowy 200ml., wafle ryżowe 2szt.

Skład: owoce, mąka ziemniaczana; wafle ryżowe

II Podw.: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbata 200ml. Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko,

**CZWARTEK**

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, jajko, ogórek zielony 100g. Herbata wiśniowa 200ml.

Skład: Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, jajko, ogórek zielony

II Śniadanie: Banan

Obiad: Zupa ziemniaczana 300ml. Ryż 150g zapiekany z jabłkami, cynamonem i śmietanką 150ml/50ml. Kompot 200ml.

Skład: marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, ziemniaki; ryż, jabłka, cynamon, śmietana 30%- mleko

Podwieczorek: Pieczywo bezglutenowe, masło, pasta z ciecierzycy, rzodkiewka 100g.

Skład: Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ciecierzyca, rzodkiewka

II Podw.: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbata 200ml. Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko,

**PIĄTEK**

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, polędwica miodowa, papryka/ pasta z soczewicy i suszonych pomidorów 100g. Kakao 200ml.

Skład Pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, filet z kurczaka 81%, soczewica, suszone pomidory, papryka, kakao, mleko

II Śniadanie: Owoc sezonowy

Obiad: Zupa dyniowa z makaronem bezglutenowym 300ml. Kotlecik rybno-jajeczny 80g, ziemniaki 100g, surówka z kapusty kiszonej z marchewką 70g. Kompot 200ml

Skład: dynia, marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, śmietana 18%- mleko, mleko, makaron bezglutenowy, mintaj- ryba, jajko, ziemniaki, kapusta kiszona, marchewka

Podwieczorek: Wyrób własny- Deserek z serka i owoców 150ml

Skład: ser-mleko, owoce

II Podw.: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbata 200ml. Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko,