

Menu Kwiecień 2026

Tydzień 1				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Środa 01.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), żółtym serem 7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Gulaszowa 9) z ziemniakami.	Con carne z ryżem.	Budyń, marchewka- słupki.
Czwartek 02.04.2026	Owsianka na mleku 7), pieczywo graham 1) z szynką wieprzową, warzywa mieszane.	Ogórkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak pieczony, ziemniaki, surówka z marchewki jabłka i pora w śmietanie 7).	Ciasto z jabłkami1)3), cząstka pomarańczy.

Tydzień 2				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Wtorek 07.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką z Pasieki, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na skrzydle indyka z ryżem i śmietaną 7).	Penne w sosie napoli z tartym serem 1)7).	Koktajl brzoskwinowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka pomarańczy.
Środa 08.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham1) z masłem 7), szynką drobiową, twarożkiem owocowym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na mięsie wieprzowym z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Pierogi 1) z mięsem i duszoną cebulką.	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka jabłka.
Czwartek 09.04.2026	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Barszcz czerwony 9)1) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 1)3), kasza pęczak 1), surówka z czerwonej kapusty.	Gruszka , talarek ryżowy.
Piątek 10.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kurczakiem gotowanym, warzywa	Owocowa z makaronem 1) i śmietaną 7).	Placki ziemniaczane ze śmietaną 1)3)7).	Kisiel, cząstka mandarynki.

	mieszane, herbata z mlekiem 7).			
--	---------------------------------	--	--	--

Tydzień 3				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 13.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), twaróżkiem wiejskim 7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udźcu z indyka z ryżem i śmietaną 7).	Makaron 1) ze szpinakiem w sosie śmietanowym 7).	Mandarynka, marchewka słupek.
Wtorek 14.04.2026	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Kurczak w sosie słodko- kwaśnym z warzywami i makaronem 1).	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka banana.
Środa 15.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Wiejska 9) z kiełbasą i ziemniakami.	Ryż z jabłkiem.	Panekjki1,3,7), cząstka pomarańczy.
Czwartek 16.04.2026	Parówki, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), pastą z twarogu 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Koperkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Kotlet schabowy 1,3), ziemniaki, mizeria ze śmietaną 7).	Chrupki kukurydziane, cząstka gruszki.
Piątek 17.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), szynką z Pasieki,	Krem 9) z pieczonych ziemniaków z kleksem	Filet z mintaja 1)3)4), z ziemniakami, surówka z czerwonej kapusty.	Ciasto drożdżowe, cząstka jabłka.

	warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	śmietany 7) i grzankami.		
--	---	--------------------------	--	--

Tydzień 4				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 20.04.2026	Pieczycywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Minestrone 9) na udźcu z indyka z ryżem.	Makaron a la carbonara 1)7).	Gruszka, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 21.04.2026	Kasza jaglana z owocami, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), pastą z twarogu 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Fasolkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami.	Pierś z kurczaka w panierce 1)3), puree ziemniaczane 7), marchewka duszona z groszkiem.	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym 1)7), cząstka kiwi.
Środa 22.04.2026	Pieczycywo mieszane wiejskie i graham1) z masłem 7), pasztetem pieczonym 1), serem żółtym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Naleśniki z twarogiem, brzoskwinią i śmietaną 1)3)7).	Jabłko, marchewka- słupki.
Czwartek 23.04.2026	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką drobiową, warzywa mieszane.	Ogórkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Gołąbki 1) na krótko w sosie pomidorowym z ziemniakami, buraczki tarte z jabłkiem.	Jogurt naturalny z owocami 7),cząstka mandarynki.

Piątek 24.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą z jajeczno- serową 3)7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krem pomidorowo paprykowy ze śmietaną 7).	Paluszki rybne 1)4), puree ziemniaczane 7), surówka z kiszzonej kapusty.	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka pomarańczy.
----------------------	--	---	--	---

Tydzień 5				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 27.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką delikatesową z kurczaka, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na mięsie wieprzowym z ryżem i śmietaną 7).	Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 1)3)7), surówka z marchewki i ananasa.	Jabłko, marchewka- słupki.
Wtorek 28.04.2026	Kasza manna na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7) i szynką z komina, warzywa mieszane.	Żurek 1)9) z białą kiełbasą i ziemniakami.	Gulasz 1) z udźca indyka, kasza kuskus 1), surówka z kiszzonego ogórka..	Kisiel, cząstka mandarynki.
Środa 29.04.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), twarogiem7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Szczawiowa 9) na udźcu z indyka z ziemniakami i śmietaną7)	Spaghetti bolognese 1).	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka gruszki.
Czwartek 30.04.2026	Owsianka z owocami 1), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina , warzywa mieszane, herbata z mlekiem.	Krupnik 9) na udkach z kurczaka z kaszą jęczmienną1) i ziemniakami.	Kotlet mielony 1)3), puree ziemniaczane 7), mizeria ze śmietaną 7)	Panekjki1,3,7) cząstka banana.

WYKAZ POTRAW I ICH SKŁADNIKI

PIECZYWO:

wiejskie 35 g: mąka pszenna 58%, woda, mąka żytnia 42%, płatki ziemniaczane, drożdże, sól

żytnie 20 g: mąka żytnia, woda, mąka pszenna, drożdże

razowe 20 g: mąka żytnia razowa 10%, woda, mąka żytnia 90%, mąka pszenna, drożdże, sól

rozmaitości 20 g: żyto krojone 60%, woda, mąka razowa, drożdże, sól

graham 20 g: mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól

Pieczywo jest produkowane na naturalnym zakwasie.

DODATKI ŚNIADANIOWE:

Pasta jajeczno-serowa 20 g: jajka, ser gouda, jogurt naturalny

Pasta z makreli i twarogu 20 g: makreła wędzona (zmiksowana), twaróg biały, jogurt naturalny

Pasta z twarogu: twaróg półtłusty, śmietana 12 %, szczypiorek, sól, pieprz czarny

Serek śmietankowy 15 g: serek śmietankowy, sól, białka mleka

Twarożek wiejski 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twarożek grani 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twarożek owocowy 30 g: twaróg, konfitura owocowa

Twaróg (biały ser) 30 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych

Konfitura owocowa 20 g: wiśnie (truskawki, brzoskwinie) zagęszczony sok jabłkowy, pektyny

Powidła śliwkowe 20 g: śliwki węgierki, cukier, cynamon

Płatki kukurydziane 20 g: płatki kukurydziane: Lubella catering- mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel.

Płatki owsiane 10 g: 100% płatki owsiane

Kasza manna 10 g: otrzymana z ziarna pszenicy 100%

Ser żółty gouda 20 g: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: azotan potasu,; barwnik: annato. Produkt może zawierać pochodne jaj.

Kakao 1g: Deco Morreno: Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)

Kielki 1 g: Vital fresh

Wędliny:

Szynka delikatesowa z kurczaka 20 g: Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Składniki: mięso z piersi kurcząt (89%),woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakt przypraw, aromaty ,przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać soję, gorczycę, pochodne mleka (w tym laktozę).

Szynka wieprzowa 20 g: 98% mięsa wieprzowego z szynki, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii.

Szynka z Pasieki 20 g: filet z kurczaka 78%, udka z kurczaka 18%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca azotyn sodu. Produkt bezglutenowy.

Szynka z Komina 20 g: mięso wieprzowe (87%), woda, sól, cukier, ekstrakty przypraw, aromaty, substancja konserwująca azotyn sodu.

Kurczak gotowany 20 g: mięso z piersi kurczaka (90%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca azotyn. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

Kielbasa drobiowa 20 g: mięso z piersi kurczaka 93%, woda, sól, białko *sojowe*, przyprawy (zawierają *gorczycę*), ekstrakty I aromaty przypraw (w tym dymu wędzarniczego), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, cukier, dekstroza, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Kielbasa swojska 20 g: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, cukier

Biała kielbasa 10 g: mięso wieprzowe 92%, woda, sól, ekstrakty przypraw, przyprawy, jelita wieprzowe

Paszтет pieczony 25 g: mięso wieprzowe mielone, wątróbka drobiowa mielona, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, majeranek, marchewka, pietruszka, słonina, bułka tarta.

Parówki z szynki (Nowak) 35 g: mięso z szynki wieprzowej 94 %, skrobia ziemniaczana, woda, sól, regulatory kwasowości, ekstrakty przypraw, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

ZUPY:

Brokułowa na udźcu z indyka z ziemniakami i śmietaną: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, brokuły, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, śmietana 30 %

Krupnik na wywarze warzywnym z kaszą jęczmienną i z ziemniakami: woda, czosnek, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy

Krupnik na mięsie wieprzowym z kaszą jęczmienną i z ziemniakami: woda, łopátka wieprzowa, czosnek, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy

Koperkowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 12 %

Rosół z kury z makaronem: kura rosółowa, woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, sól, pieprz, makaron

Kalafiorowa na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, marchew, pietruszka, seler, kalafior, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz

Jarzynowa na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, brukselka, koperek, ryż, śmietana 12 %

Gulaszowa: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, sól, pieprz

Barszcz czerwony na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, buraki, por, ziemniaki, zakwas buraczany, czosnek, sól, pieprz, śmietana 18 %

Żurek z białą kielbasą i ziemniakami: biała kielbasa, woda, zakwas żytni, marchew, pietruszka, seler, por, liść laurowy, ziele angielskie, ziemniaki, sól, pieprz ziołowy, czosnek, majeranek

Ogórkowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 18 %

Pomidorowa na wywarze warzywnym z makaronem i śmietaną: woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, bazylia, makaron, śmietana 12 %

Koperkowa na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ryż paraboliczny, sól, pieprz, śmietana 12 %

Fasolkowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, fasolka szparagowa, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy

Wiejska z kielbasą i ziemniakami: kiełbasa podwawelska, woda, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, sól, pieprz, majeranek, papryka, czosnek

Minestrone na udźcu z indyka z ziemniakami: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, biała kapusta, cukinia, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, brukselka, ziemniaki, koncentrat pomidorowy, czosnek, sól, pieprz

Krem z białych warzyw na wywarze warzywnym ze śmietaną: woda, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Pomidorowa na mięsie wieprzowym z makaronem i śmietaną: łopátka wieprzowa, woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, bazylia, makaron, śmietana 12 %

Pomidorowa na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną: udka kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, bazylia, ryż, śmietana 12 %

Ogórkowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 18 %

Jarzynowa na skrzydle z indyka z ryżem i i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, brukselka, koperek, ryż, śmietana 12 %

Jarzynowa na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, brukselka, koperek, ziemniaki, śmietana 12 %

Krem pomidorowo paprykowy ze śmietaną: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, koncentrat pomidorowy, papryka, śmietana 18 %

Barszcz czerwony na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, buraki, por, ziemniaki, zakwas buraczany, czosnek, sól, pieprz, śmietana 18 %

Kapuśniak na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, kapusta biała, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 12 %

Fasolkowa na udźcu z indyka z ryżem: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, fasolka szparagowa, ryż paraboliczny, sól, pieprz, liść laurowy

Soczewicowa na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, marchew, pietruszka, seler, por, soczewica, ziemniaki, sól, pieprz ziołowy, czosnek

Brokułowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, brokuły, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, śmietana 30 %

Koperkowa na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 12 %

Bolońska: mięso wieprzowe, woda, koncentrat pomidorowy, marchew, sól pieprz, czosnek, bazylia.

Krem z pieczonych ziemniaków z kleksem śmietany i grzankami: woda, ziemniaki, sól, pieprz, śmietanka 30%

Owocowa z makaronem i śmietaną: woda, owoce mieszane, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), cynamon, sól, cukier, śmietana 12 %

Gramówka składników zup:

ziemniaki 60 g, marchew 65 g, seler 10 g, pietruszka 10 g, por 5 g, śmietana 10 g, dodatek warzywny (brokuł, kalafior, kapusta, buraki: 60 g), mięso 10 g

II DANIA:

Gołąbki na krótko w sosie pomidorowym z ziemniakami: mięso wieprzowe, kapusta biała, sól, pieprz ziołowy, czosnek, koncentrat pomidorowy, papryka, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, oregano

Risotto z warzywami i kurczakiem: ryż paraboliczny, pierś z kurczaka, kalafior, brokuł, marchewka, seler, pietruszka, por, groszek zielony, sól, pieprz ziołowy

Nugettsy: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz ziołowy, jajko, bułka tarta, olej rzepakowy

Pierogi z mięsem i duszoną cebulką: mąka pszenna, mięso mielone wieprzowe, sól, pieprz, cebula, olej rzepakowy

Kotlet mielony: mięso wieprzowe, sól, pieprz, majeranek, czosnek, papryka, bułka tarta, olej rzepakowy

Makaron z truskawkami i śmietaną: makaron, truskawki, skrobia ziemniaczana, sól, cukier, śmietana 12 %

Kurczak pieczony: udka z kurczaka, sól, pieprz, papryka

Con carne ; mięso mielone(łopatka), koncentrat pomidorowy, fasola czerwona, papryka, przyprawy.

Penne w sosie napoli z tartym serem: makaron, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, oregano, bazylia, papryka, czosnek, marchew, pietruszka, ser żółty

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), szpinak, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek, śmietanka 30 %

Pierś z kurczaka w panierce: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz ziołowy, jajko, bułka tarta, olej rzepakowy

Naleśniki z twarogiem, brzoskwinią i śmietaną: mąka pszenna, mleko 2 %, jajka, twaróg półtłusty, brzoskwinie, śmietana 12 %

Schab duszony w sosie własnym: schab wieprzowy, sól, pieprz, olej rzepakowy, mąka pszenna, czosnek, papryka, majeranek

Kluski leniwe z masłem i bułka tartą: : twaróg półtłusty, jajka, mąka pszenna, masło, sól, cukier, bułka tarta

Leczo z kielbasą i ziemniakami: papryka, cukinia, cebula, kielbasa podwawelska, koncentrat pomidorowy, sól, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, ziemniaki

Naleśniki wytrawne z łososiem i twarogiem: mąka pszenna, mleko 1,5%, jajka, twaróg półtłusty, śmietana 12 %, filet z łososia, sól, pieprz, natka pietruszki, koperek, olej rzepakowy

Kurczak w sosie słodko- kwaśnym: filet z piersi kurczaka, marchew, ananas, papryka, mąka ziemniaczana, czosnek, ocet, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz

Shoarma z kurczaka: filet z piersi kurczaka, olej, papryka słodka, czosnek, sól, pieprz, kurkuma, cynamon.

Gulasz z udźca z indyka: udziec z indyka, marchew, sól, pieprz, papryka słodka, mąka pszenna, czosnek

Makaron z łososiem w sosie śmietanowo warzywnym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), filet z łososia, szpinak, marchew, pietruszka, śmietanka 30 %, sól, pieprz, natka pietruszki, olej rzepakowy

Kurczak z warzywami i ryżem w sosie kokosowo- śmietanowym: filet z piersi kurczaka, marchew, papryka, pietruszka, seler, mleczko kokosowe, śmietanka 30 %, ryż paraboliczny

Kotlet schabowy: schab wieprzowy, sól, pieprz, jajka, bułka tarta, olej rzepakowy

Leczo z kielbasą i ziemniakami: papryka, cukinia, cebula, kielbasa podwawelska, koncentrat pomidorowy, sól, czosnek, olej rzepakowy, ziemniaki

Pieczeń rzymska: mięso mieszane wieprzowo- drobiowe, sól, pieprz, czosnek, papryka, majeranek

Placki ziemniaczane ze śmietaną: ziemniaki tarte, sól, pieprz, jajka, mąka pszenna, śmietana 18 % ,cukier

Pierogi z owocami i śmietaną: mąka pszenna, woda, truskawki, sól, śmietana 12 %

Pierś z kurczaka w białym sosie: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, czosnek, skrobia ziemniaczana, śmietanka 30 %

Spaghetti bolognese: : makaron, mięso mielone wieprzowe, koncentrat pomidorowy, zioła prowansalskie, sól, pieprz, czosnek, olej rzepakowy

Makaron a la carbonara: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), szynka wieprzowa, boczek, śmietanka 30 %, natka pietruszki, pieprz, sól

Bitki duszone w sosie własnym: schab wieprzowy, sól, pieprz, czosnek, mąka pszenna, olej rzepakowy

Filet z morszczuka: filet z morszczuka, sól, pieprz, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy

Filet z mintaja: filet z mintaja, sól, pieprz, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy

Paluszki rybne: flety z mintaja (65%) (mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC), mąka pszenna, olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), woda, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie), sól (bez substancji przeciwzbrylających), przyprawy (papryka i kurkuma), drożdże

Makarony: Lubella catering- 100% pszenicy durum

Lubella - pełne ziarno- mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista

Ziarna Natury- mąka pełnoziarnista z pszenicy durum

Ryż: paraboliczny

Brązowy

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 150 g

Ryż 60 g

Makaron 50 g

Mięso 80 g

Surówka 80 g

Naleśniki 150 g

Pierogi 150 g

Ryba 80 g

SURÓWKI:

Buraczki tarte z jabłkiem i cebulką: buraki gotowane, jabłka, cebula, sól, pieprz, cukier, olej rzepakowy

Surówka z kapusty pekińskiej w śmietanie: kapusta pekińska, sól, pieprz, czosnek, papryka, ocet, śmietana 12 %

Mizeria: ogórek świeży, koperek, śmietana 12 %, sól

Z marchewki i jabłka w śmietanie: : marchewka, jabłko, sok z cytryny, cukier, śmietana 12 %

Coleslow: kapusta biała, sól, pieprz, cukier, olej rzepakowy, jogurt naturalny

Z kiszonej kapusty: kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki

Marchewka duszona z groszkiem: marchew, groszek zielony, sól, cukier

Z białej kapusty, rzodkwi, koperku w śmietanie: biała rzodkiew, biała kapusta, koperek, sól, śmietana 12 %

Z kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy w śmietanie: kapusta pekińska, papryka, kukurydza, sól, pieprz, ocet, śmietana 12%

Z marchewki i ananasa: marchewka, ananas, sok z cytryny, cukier

Z sałaty, ogórka i rzodkiewki w śmietanie: sałata, ogórek świeży, rzodkiewka, koperek, sól, śmietana 18 %

PODWIECZORKI:

Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, truskawki, mleko 1,5%, cukier

Budyń 150 ml: skrobia ziemniaczana, cukier, kakao, mleko 1,5 %

Jogurt naturalny z owocami: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne), banan, gruszka

Galaretka owocowa: zagęszczony sok owocowy, żelatyna wieprzowa, cukier

Deser ryżowy na mleku: ryż paraboliczny, mleko 1,5%, cukier, skrobia ziemniaczana

Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, banany, mleko 1,5%, cukier

Koktajl brzoskwiniowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, brzoskwinie, mleko 1,5%, cukier

Jogurt naturalny z musli: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne, płatki owsiane pełnoziarniste)

Kasza manna na mleku z sokiem owocowym: kasza manna, mleko 1,5%, sos śliwkowy

Pankejki: mąka pszenna, mleko 2 %, jajka, soda oczyszczona, sól.

Ciasto ze śliwkami: mąka pszenna, śliwki, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, jajka, ocet

Ciasto marchewkowe: mąka pszenna, marchew, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, jajka, cynamon

Ciasto czekoladowe z gruszką: mąka pszenna, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, cynamon, gruszka.

Wafelek ryżowy 20 g: ryż brązowy 100%

Chrupki kukurydziane 15 g: kaszka kukurydziana 100%

Informujemy, że potrawy (z wyjątkiem naleśników i kotletów mielonych) przygotowujemy w piecu konwekcyjno- parowym.

Dodatek soli i cukru w potrawach przygotowywanych jest minimalny.

Tabela średniej kaloryczności dziennej z tygodnia

	I tydzień	II tydzień	III tydzień	IV tydzień	V tydzień
Kalorie	1080	1120	1150	1100	1000
Białko	34	33	35	34	33
Tłuszcze	34	35	36	36	33
Węglowodany	139	140	141	137	131

Szanowni Państwo,

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergeny:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2). Skorupiaki I produkty pochodne.
- 3). Jaja i produkty pochodne.
- 4). Ryby i produkty pochodne.
- 5). Orzeszki ziemne (arachidowe) I produkty pochodne.
- 6). Soja i produkty pochodne.
- 7). Mleko i produkty pochodne.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.

14). Mięczaki i produkty pochodne.

*Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów**: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków mogą być używane są przyprawy:

Ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz czarny.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

UWAGA

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.