

J A D Ł O S P I S

Data	Śniadanie - 8 ³⁰	Podwieczorek -11 ³⁰	Obiad - 13 ³⁰
Poniedziałek 17.12 .2018	Kakao, chleb z ziarnem, bułki z masłem ,pasztetem z kurkami zieleniną ,twarogiem szczypiorkiem, jabłka (M,Z)	Gruszki w sosie waniliowym, herbata owocowa (M)	Krupnik z warzywami i ziołami(SE) Kluseczki domowe z zapiekana wędliną, surówka warzywna woda z sokiem z żurawinowym (M,Z)
Wtorek 18.12 .2018	Mleko , pieczywo żytnie , bułki z ziarnami, masłem pomidorem, szczypiorkiem szynką gotowaną, sałata (M,Z)	Koktail bananowy, chrupki kukurydziane herbata malinowa	Zupa kalafiorowa z warzywami i ziołami(SE) Ziemniaki z koperkiem, Pulpety wieprzowe gotowane w sosie pomidorowym, surówka z pora woda z sokiem z granata
Środa 19.12 .2018	Kawa na mleku, pieczywo mieszane z masłem, pasta z jaj ze szczypiorkiem, żółtym serem ,ketchupem ,jabłka (M,Z)	Pierniki w czekoladzie, mandarynki herbata z dzikiej róży	Ziemniaki z koperkiem ,ryba miruna panierowana, kapusta kiszona gotowana z pieczarkami woda z sokiem jabłkowym.
Czwartek 20.12 .2018	Mleko , chleb z ziarnami, bułki z masłem, szynką z kurcząt zieleniną ,pastą z ciociorki ,banan (M,Z)	Kaszka manna z sokiem wiśniowym, herbata z cytryną	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziołami(SE) Ziemniaki z koperkiem giczek z rzodkiewka cebulką, Woda z sokiem z czarnej porzeczki.
Piątek 21.12 .2018	Zupa mleczna z płatkami owsianymi i rodzynkami, pieczywo żytnie , chleb ciemny z ziarnami , masłem, serkiem topionym ,szczypiorkiem, herbata miętowa z cytryną, jabłka (M,Z)	Kisiel z winogronem, herbata z cytryną (M)	Zupa ogórkowa z ziołami i warzywami (S,E) Naleśniki z serem waniliowym, cukrem ,marchewka surowa woda z sokiem owocowym.

Do przygotowania posiłków używane są produkty firmy Plony Natury

Do słodzenia używa się miodu

Woda podawane są dodatkowo o godz. 10⁰⁰ i 15⁰⁰

Szef Kuchni

Walentyna Jarysz

Intendent

Aurelia Jagoda

Dyrektor

Anna Kozłowska