

## Plan posiłków w dniach 15.06-19.06.2026 r.



DZIEŃ TYGODNIA	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD
PONIEDZIAŁEK	<p><b>Kanapka:</b> Bułki z ziarnami, masło, szynka z indyka, ser żółty, pomidor, ogórek kiszony.</p> <p><b>Napój:</b> kawa zbożowa z mlekiem</p> <p><b>Alergeny:</b> gluten, mleko, jaja</p> <p><b>325 kcal</b></p>	<p>Serek waniliowy, owoc sezonowy.</p> <p><b>Napój:</b> herbata czarna, woda.</p> <p><b>Alergeny:</b> mleko</p> <p><b>200 kcal</b></p>	<p><b>I danie: kapuśniaczek (250ml)</b> (wywar jarzynowy, ziemniaki, cebula, kapusta kiszona, czosnek, pieprz, napar z ziele angielskiego i liścia laurowego, Smak Natury, majeranek)</p> <p><b>Alergeny:</b> seler</p> <p><b>Składniki odżywcze:</b> białko 9g, węglowodany 20g, tłuszcze 4,8 g, wartość energetyczna: 160 kcal</p> <p><b>II danie: pyzy, sos pieczeniowo-pieczarkowy, buraczki (pyzy 80g, sos 50g, buraki 50g)</b> (kości drobiowe, cebulka, pieczarki, mąka, mleko, cukier, sól, buraczki, cukier, sól)</p> <p><b>Alergeny:</b> gluten, mleko</p> <p><b>Składniki odżywcze:</b> białko 21g, węglowodany 51g, tłuszcze 11g, wartość energetyczna: 387 kcal</p>
WTOREK	<p><b>Kanapka:</b> Pieczywo mieszane z ziarnami, biały ser, masło, papryka, ogórek zielony, szynka drobiowa.</p> <p><b>Napój:</b> herbata malinowa.</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem, owoc sezonowy.</p> <p><b>Napój:</b> herbata cytrynowa.</p>	<p><b>I danie: rosolniczek (250 ml)</b> (włoszczyzna kostka, kasza manna, sól, pieprz, lubczyk, przyprawa Smak Natury)</p> <p><b>Alergeny:</b> gluten, seler</p> <p><b>Składniki odżywcze:</b> białko 9 g, węglowodany 22,5g,</p>

	<p><b>Alergeny:</b> gluten, jaja, mleko, gorczyca.  <b>350 kcal</b></p>	<p><b>Alergeny:</b> mleko  <b>250 kcal</b></p>	<p><i>tłuszcze 7,1g, wartość energetyczna: 180 kcal</i>  <b>II danie: zakręcone bolognese z groszkiem (makaron 70g, mięsny sos 100g)</b>  <i>(mięso-topatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy, groszek, cebula, czosnek, pieprz, sól, oregano, makaron z pszenicy durum)</i>  <i>Alergeny: gluten, jaja</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 21g, węglowodany 51g, tłuszcze 11g, wartość energetyczna: 387 kcal</i></p>
<p><b>ŚRODA</b></p>	<p><b>Kanapka:</b> bułki grahamki z ziarnem, parówki z indyka, ketchup, musztarda, masło, ser biały typu almette, ogórek zielony  <b>Napój:</b> herbatka z owoców leśnych.  <b>Alergeny:</b> gluten, mleko, jajka, gorczyca  <b>370 kcal</b></p>	<p>Ciasteczka owsiane, owoc sezonowy  Kawa zbożowa z mlekiem.  <b>Alergeny:</b> dwutlenek siarki, mleko  <b>200 kcal</b></p>	<p><b>I danie: pomidorowa z makaronem (zupa 200 ml, makaron 50g)</b>  <i>(wywar warzywny, koncentrat pomidorowy, cebula, sól, pieprz, cukier, makaron)</i>  <i>Alergeny:</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 7g, węglowodany 30g, tłuszcze 5g, wartość energetyczna: 193 kcal</i>  <b>II danie: gulasz wieprzowy z warzywami, kasza perłowa kasza 100g, mięsny sos z warzywami 100g)</b>  <i>(kasza perłowa, mięso wieprzowe, marchew, pietruszka, papryka)</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 21g, węglowodany 51g, tłuszcze 11g, wartość energetyczna: 387 kcal</i></p>

<p><b>CZWARTEK</b></p>	<p><b>Kanapka:</b> Bułki mleczne, konfitura z truskawek, masło , serek biały kiri kiri, ogórek zielony.  <b>Napój:</b> herbata miętowa  <b>Alergeny:</b> gluten, mleko  <b>390 kcal</b></p>	<p>Marchewka w słupkach, jabłka, chrupki kukurydziane  Herbata bawarka.</p> <p><b>Alergeny:</b> mleko                      <b>200 kcal</b></p>	<p><b>I danie: krem dyniowy (250 ml)</b>  (dynia, włoszczyzna, mleczko kokosowe, sól, przyprawa Smak Natury, cukier, mąka bezglutenowa)  <i>Alergeny: seler</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 8 g, węglowodany 21,75g, tłuszcze 7,8g, wartość energetyczna: 190 kcal</i></p> <p><b>II danie: kotlecik mielony, ziemniaki, surówka z białej kapusty z koperkiem (ziemniaki 120g, mięso 70g, surówka 50g)</b>  (mięso filet z kurczaka, sól, pieprz, cebula, czosnek mielony, jajka, bułka tarta, ziemniaki, koperek, biała kapusta)  <i>Alergeny: jajko, gluten</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 22g, węglowodany 42g, tłuszcze 13,7g, wartość energetyczna: 379,3 kcal</i></p>
<p><b>PIĄTEK</b></p>	<p><b>Kanapka:</b> pieczywo mieszane, masło, pasta z makreli, pomidory, biały ser, kiełki z rzodkiewki, szczypiorek  <b>Napój:</b> herbatka  <b>Alergeny:</b> gluten, jaja, mleko, ryby.  <b>360 kcal</b></p>	<p>Jogurt naturalny z musem truskawkowym lub brzoskwiniowym z granolą , owoc sezonowy.  <b>Napój:</b> woda.  <b>Alergeny:</b> mleko, gluten.                      <b>200 kcal</b></p>	<p><b>I danie: krem z ziemniaków z grzankami (zupa 250 ml)</b>  (ziemniaki, włoszczyzna, śmietanka roślinna, sól, pieprz, majeranek, przyprawa Smak Natury)  <i>Alergeny: seler, gluten</i>  <i>Składniki odżywcze: białko 7g, węglowodany 30g, tłuszcze 5g, wartość energetyczna: 193 kcal</i></p> <p><b>II danie: kluseczki półfrancuskie w sosie brzoskwiniowym (kluseczki 100g, sos 80)</b></p>

			(mąka, jaja, mleko, sól, cukier, brzoskwinia, kisiel owocowy) <i>Alergeny: jajko, gluten, mleko</i> Składniki odżywcze: białko 11g, węglowodany 42g, tłuszcze 9g, wartość energetyczna 311 kcal
--	--	--	---