

Jadłospis od 30.01. – 03.02.2023 r

Poniedziałek – 30.01.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten, masło z mleka/, po- łędwica z indyka, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, śmietana18% z mleka, mleko 3,2%, ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy/ Makaron „muszelki” zapiekany z jabłkami i cynamonem oraz polewą waniliową /makaron pszenny – gluten, jajko, jabłka, cynamon, jogurt z mleka, przyprawa: wanilia, miód/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasztet pieczony / mięso wp., jajko, mąka pszenna, mleko w proszku/, papryka czerwona
Wtorek – 31.01.23 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier, masło z mleka/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana18% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Udko drobiowe nadziewane papryką i serem mozzarella, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką /udko z kurczaka, papryka, ser mozzarella, ziemniaki, mleko, masło z mleka, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt owocowy /jogurt naturalny z mleka, owoce sezonowe/ ze zbożowymi chrupkami
Środa – 01.02.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne – gluten/, chałka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową, herbata z cytryną
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /wywar mięsny drobiowo: indyk, kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% z mleka, makaron pszenny – gluten, jajko, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Sznycelek mielony, kasza jęczmienna, buraczki zasmażane /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, kasza jęczmienna - gluten, buraki, śmietana 18% z mleka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Deserek waniliowy /twarożek z mleka, jogurt naturalny z mleka, cukier waniliowy/ + owoc sezonowy

Czwartek - 02.02.23 r

Śniadanie	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – jogurtowy, herbata żurawinowa
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Leniwe z musem owoce leśne /mąka pszenna - gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ziemniaki, ser biały z mleka, masło z mleka, maliny, borówki, truskawki, jeżyny mrożone, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten, masło z mleka/, schab pieczony, ogórek kiszony

Piątek – 03.02.23 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony z uszkami /wywar warzywny: marchewka, seler, wywar z buraków czerwonych, zielona pietruszka, /uszka: wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, jajka, przyprawy/ Chrupiąca ryбка w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, płatki owsiane – gluten, bułka tarta, jajka, mleko 2%, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto ucierane z jabłkami /mąka pszenna -gluten, mąka razowa, jabłko, cukier trzcinowy, jaja, proszek do pieczenia – gluten, olej rzepakowy/ + owoc sezonowy

Poniedziałek – 6.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, wędlina krakowska, ogórek świeży, herbata z cytryną
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; wywar warzywny: marchewka, seler; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Kluski śląskie z sosem warzywnym, surówka chińska /ziemniaki, mąka pszenno- gluten, mąka ziemniaczana, jajka, marchewka, seler, por, pietruszka, pasternak, śmietana 18% z mleka, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenno – gluten, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 7.02.23r	
Śniadanie	Bułka kajzerka /mąka pszenno – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier/, pasta z szynki z rukolą /szynka, rukola, ser, biały, jogurt naturalny z mleka/, herbata owocowa
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenno - gluten, jajko/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka z marchewki z jabłkiem /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Koktajl owocowy na maślanie z płatkami owsianymi i kukurydzianymi /maślanka z mleka, owoce, płatki owsiane - gluten/
Środa – 8.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenno – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, połędwica drobiowa, ogórek świeży, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, makaron pszenny- gluten, jajko, śmietana 12% z mleka, przyprawy/ Gulasz z szynki, kasza perłowa, ogórek kiszony /szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, mąka typ 500 - gluten, śmietana 18% z mleka, cebula, pieczarki, ogórek konserwowy, cukinia, pomidory, papryka, kasza perłowa, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel domowy truskawkowy /truskawki mrożone, mąka ziemniaczana, woda, cukier/, ciasteczka owsiane /gluten/

Czwartek – 9.02.23 r

Śniadanie	Pszenica w miodzie z mlekiem 2%, chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Penne z kurczakiem i ze szpinakiem w sosie śmietanowym, z serem żółtym /filet drobiowy, szpinak mrożony, śmietana 18% z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, ser żółty z mleka, przyprawy, makaron: mąka pszenna – gluten, jajko/ Kompot
Podwieczorek	Pischfinger kakaowy /wafle: mąka typ 500 – gluten, cukier, olej rzepakowy, śmietana 18%, sól; mus kakaowy: masło z mleka, cukier brązowy, kakao naturalne, mleko w proszku, woda/ + owoc sezonowy

Piątek - 10.02.23 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna – jajeczna /tuńczyk- ryba, jajka, szczypiorek, papryka, cebula, majonez, przyprawy/, kawa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /mąka pszenna- gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ser biały z mleka, ziemniaki, kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy z jogurtem naturalnym /jogurt z mleka/, biszkopty /mąka pszenna- gluten, jajko, mleko/

Jadłospis od 13.02. - 17.02.2023 r

Poniedziałek – 13.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z groszkiem ptysiowym /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , groszek ptysiowy: <u>mąka pszenna- gluten</u> , jajko, przyprawy/ Kluski na parze z musem bananowym /mąka pszenna - gluten, drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , banany/ Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, filet z kurczaka, papryka
Wtorek - 14.02.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bułka tarta- gluten</u> , jajka, mleko 2%, ziemniaki, świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z suszoną żurawiną i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 15.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata owocowa
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por; kapusta włoska, kalafior, brokuł, <u>kasza manna z pszenicy - gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Pieczeń z indyka w sosie koperkowym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty pekińskiej, pomidorów, ogórków kiszonych i cebulki /filet z indyka, <u>mąka poznańska - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , świeży koperek, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , kapusta pekińska, pomidory, ogórki kiszone, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z sokiem malinowym /mleko, jogurt naturalny, <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/

Czwartek - 16.02.23 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek świeży, herbaty z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, śmietana 18% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą truskawkową /mąka pszenna - gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, truskawki, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto czekoladowo - bananowe /mąka pszenna /gluten/, mąka razowa, banany, kakao naturalne, cukier trzcinowy, jaja, proszek do pieczenia – gluten, olej rzepakowy/ + owoc sezonowy
Piątek – 17.02.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krupnik z kaszy jęczmiennej i kaszy bulgur /kasza jęczmienna - gluten, kasza bulgur - gluten, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, śmietana z mleka, przyprawy/. Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z ryb białych, mąka typ 500 - gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, /, ser żółty /z mleka/, pomidor

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
 ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
 Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 20.02. - 24.02.2023 r

Poniedziałek – 20.02.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, pasztet pieczony /gluten, mleko/, papryka czerwona, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, kielbasa biała, śmietana 18% z mleka, sól morską, pieprz/ Makaron „świderki” z serem białym i brzoskwinia /makaron pszenny: muszelki: mąka pszenna – gluten, jajko, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, mozzarella z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 21.02.23 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier/, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika /ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka/, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, makaron pszenny- gluten, jajko, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 12% z mleka, przyprawy/ Pieczone kotleciki mielone z warzywami, kasza perłowa, fasolka szparagowa z masłem /mięso mielone drobiowe, marchewka, brokuł, pietruszka, czosnek, jajko, kasza perłowa – gluten, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chałka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/, powidła śliwkowe + owoc sezonowy
Środa – 22.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek świeży, herbata z cytryną
Obiad	Krem brokułowo-groszkowy z grzankami z bagietki /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana, grzanki pszenno- gluten, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, jajka, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Galaretką domową wiśniową z owocami /woda, żelatyna, wiśnie mrożone, cukier brązowy/, biszkopty /mąka pszenna- gluten, jajko, mleko/

Czwartek - 23.02.23 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, jajko, ketchup, kakao na mleku 2%
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny</u> - <u>mąka pszenna</u> - gluten, jajko/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, <u>kasza jęczmienna</u> - gluten, ryż, kapusta, pomidory pelatti, <u>śmietana 12%</u> z mleka, ziemniaki, <u>mleko</u> , masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowe /mąka pszenna / <u>gluten</u> /, mąka razowa, cytryna, jabłko, cukier trzcinowy, jaja, proszek do pieczenia – <u>gluten</u> , olej rzepakowy/ + owoc sezonowy

Piątek – 24.02.23 r

Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna ze szprotki w pomidorach /szprotka - ryba, jajka, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony zabielały z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa</u> - gluten, <u>śmietana 18%</u> z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, mąka tortowa- gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, jabłka/ Kompot
Podwieczorek	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, <u>mąka żytnia</u> – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, ogórek świeży

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 27.02. - 3.03.2023 r

Poniedziałek – 27.02.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, polędwica z indyka, ogórek świeży, kakao na mleku 2%
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Ryż z mussem owoce leśne /ryż, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, borówka, jeżyna, malina/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, kielbasa krakowska, pomidor
Wtorek - 28.02.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, twarożek biały /ser biały z mleka/ + dżem wiśniowy, herbata z cytryną
Obiad	Zupa kalafiorowa z łazankami i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% z mleka, makaron pszenny: łazanki – gluten, jajko, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Kotlet „a`la de volaille”, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, jajka, mleko 2,0%, bułka tarta - gluten, mąka orkiszowa - gluten, ziemniaki, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 1.03.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, schab pieczony, papryka czerwona, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, śmietana 18% z mleka, pietruszka natka, kasza bulgur - gluten, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, jajka, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, mąka ziemniaczana, kakao, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/

Czwartek - 2.03.23 r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, szynka wiejska, pomidor, kawa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Pierogi z serem i musem borówkowym /mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna - gluten, jajka, borówki mrożone, ser z mleka/ Kompot
Podwieczorek	Bułka grahamka /mąka żytnia, pszenna – gluten/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/ + owoc sezonowy

Piątek – 3.03.23 r

Śniadanie	Bułka kajzerka /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% - z mleka, lubczyk, susz warzywny/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, bułka tarta - gluten, jajka, mleko 2%, ziemniaki, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Deserek waniliowy /twarożek z mleka, jogurt naturalny z mleka, cukier waniliowy/ + owoc sezonowy