

Menu 2 - 6 października 2023

poniedziałek	śniadanie	II śniadania	zupa	II danie	napój II danie	podwieczorek
posiłek	szynka wieprzowa, pieczywo pszenne, masło, ogórek (150 g), bawarka (200 ml)	jabłko (100 gram)	jesienna jarzynowa (300 ml)	makaron z jagodowym twarogiem (200 gram)	woda z kiwi (200 ml)	kanapka z serem żółtym, masłem i warzywem sezonowym

wtorek	I śniadanie	II śniadanie	zupa	II danie	napój II danie	podwieczorek
posiłek	necówka, papryka, pieczywo mieszane (wieloziarliste/wek) (150 g), kakao (200 ml)	domowa mieszanka studencka	żurek (300 ml)	leczo (100 g), kasza bulgur (150 g), surówka sezonowa	kompot jabłkowy (200 ml)	banan, patka kukurydziana

środa	I śniadanie	II śniadanie	zupa	II danie	napój II danie	podwieczorek
posiłek	parówka z szynki, dwie kromki z masłem, domowy ketchup, herbatka owocowa (200 ml)	owocowa maślanka	z batatami i czerwoną soczewicą (300 ml)	filet drobiowy (100 g), ziemniaki (150 g), mizeria	lemoniada cytrynowa (200 ml)	serek waniliowy, herbatniki

czwartek	I śniadanie	II śniadanie	zupa	II danie	napój II danie	podwieczorek
posiłek	placki ryż na mleku (150 ml), masło, wek, herbatka (200 ml)	gruszka (100 gram)	krupnik (300 ml)	kotlet mielony (100 g), ziemniaki (150 g), buraczki	kompot wieloowocowy (200 ml)	dżem niskosłodzony, masło, chałka

piątek	I śniadanie	II śniadanie	zupa	II danie	napój II danie	podwieczorek
posiłek	pasta serowa z tuńczykiem, warzywa, pieczywo mieszane (wieloziarliste/wek) (150 g), herbatka miętowa (200 ml)	sliwka węgierka	barszcz zabieleny (300 ml)	kotlet ziemniaczany z mozzarellą (100 g), surówka sezonowa (200 g)	kompot porzeczkowy (200 ml)	ciasto drożdżowe z owocami