

	ŚNIADANIE	Podwieczorek	ZUPA I danie	OBIAD II danie
02-09-2024 pn	Płatki kukurydziane z mlekiem . Chleb żytni (pszenica, żyto) z masłem (mleko) i tartym tofu z bazylią (soja), ser żółty (mleko), papryka, ogórek. Do picia herbata ziołowo-owocowa (dzika róża, owoce jeżyny, liście jeżyny).	Kefir z brzoskwinia (mleko) – wyrób własny. (diety – wafel ryżowy bg posmarowany masłem orzechowym , brzoskwinia).	Zupa jarzynowa (pietruska, seler , marchew, por, groszek zielony, kukurydza) na bulionie warzywnym z makaronem (pszenica).	Kotlet z piersi indyczej panierowany w siemieniu (pszenica, jajko). Ziemniaki z koperkiem. Surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, koperku i pomidorów z dodatkiem oliwy z pestek winogron. Żółta fasolka szparagowa gotowana na parze. Czerwona porzeczka na deser. Napój miętowy ze świeżej mięty i imbiru do picia.
03-09-2024 wt	STÓŁ SZWEDZKI: chleb staropolski posmarowany pastą z ciecierzycy i tartym tofu (soja, pszenica); chleb żytni z ziarnami (pszenica, żyto) z masłem (mleko); szynka wieprzowa; jajko na twardo. STRAGAN WRZYWNY: papryka kolorowa, ogórek, pomidor, rzodkiewka, rukola. Diety – dodatkowo chleb bg z pastą z soczewicy. Do picia kawa inka na mleku .	Pałeczki kukurydziane. Jabłko. Misczka z prażonymi ziarnami słonecznika i dyni do chrupania.	Żurek z kiełbaską i ziemniakami (seler, pszenica).	Talerz „słodkich wysp”: ryż paraboliczny z dodatkiem kurkumy; a`la bita śmietana (z sera śmietankowego i jogurtu - mleko i produkty pochodne); mus malinowy zagęszczony nasionami chia. Do chrupania marchewka i kalarepka. Do picia woda z cytrynową. Na deser śliwka.
04-09-2024 śr	Płatki gryczane gotowane na wodzie z dodatkiem mleka słodzone daktylami (diety – płatki amarantusowe, mleko ryżowe), Chleb pszenno-żytni (diety – chleb bg), posmarowany masłem, kiełbasa wieprzowa, sałata, rzodkiewka, szczypiorek. Herbata malina z dodatkiem czystka.	Budyń waniliowy na mleku (mleko, pszenica) – wyrób własny polany musem z jagód (diety – budyń na napoju owsianym).	Zupa ze świeżych pomidorów z ryżem (seler).	Makaron pełnoziarnisty (pszenica) z kiełbaską drobiową z warzywami (marchewka, por, pietruszka, cukinia, papryka). Ogórek świeży krojony w słupki do chrupania. Gruszka na deser. Kompot z aronii.
05-09-2024 czw	STÓŁ SZWEDZKI: Chleb staropolski (pszenica, żyto) na zakwasie żytnim posmarowany pastą z ciecierzycy; pieczywo graham posmarowane masłem (pszenica, mleko), serek wiejski (mleko i produkty pochodne), szynka wieprzowa, ogórek, papryka, pomidor, rukola. (diety – chleb bg z pasztetem z soczewicy i warzywami). Do picia kawa Anatol na mleku .	Deser robiony przez dzieci: jogurt (mleko i produkty pochodne) arbuz, banan, borówka amerykańska, prażone płatki migdałowe .	Kluski lane na rosolu z natką pietruszki (pszenica, jaja, seler).	Paluszki rybne (mintaj, pszenica). Ziemniaki puree (mleko i produkty pochodne) z koperkiem. Surówka z marchewki, selera , jabłka, prażonych pestek słonecznika, soku z cytryny i oleju. Zielona fasolka szparagowa gotowana na parze posypana prażonym siemieniem i pestkami dyni. Na deser śliwka. Do picia woda z imbirem i mięta.
06-09-2024 pt	Płatki mix (owsiane+żytnie – zboża zawierające gluten) na mleku (diety – kasza bezglutenowa, na mleku ryżowym) z kurkumą. Chleb z orkiszem (pszenica, żyto) posmarowany masłem (mleko), sałata, jajko na twardo, rzodkiewka. Herbata gruszka i mięta.	Bułka maślana z masłem i miodem (pszenica, mleko, jaja). Maślanka do picia (mleko i produkty pochodne). Morela.	Zupa koperkowa z kaszą quinoa (seler).	Gołąbki bez zawijania z kaszą gryczaną białą, ryżem długoziarnistym, białą kapustą, mięsem drobiowym (jaja), polane sosem pomidorowym ze świeżych pomidorów (pszenica). Ziemniaki w całości. Ogórek kiszony krojony w słupki do chrupania. Brzoskwinia na deser. Napój na soku 100% bez cukru jabłko-gruszka.