

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
ŚRODA 01.07.2026	Chleb wieloziarnisty 30g z masłem 3g, frankfurterka 30g, sos pomidorowy 20g, papryka 20g, bawarka (pszenica, żyto, mleko)	Zupa z fasolki szparagowej z zacierką 200g (pszenica, jaja, seler) Pancakes z owocami, jogurtem greckim i syropem klonowym 160g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Domowe ciasto ucierane z owocami 40g, kakao (pszenica, jaja, mleko)
CZWARTEK 02.07.2026	Płatki jęczmienne na mleku 200g, chleb słonecznikowy 30g z masłem 3g szynka wiejska 20g, ogórek 20g (pszenica, jęczmień, żyto, mleko)	Rosół drobiowo - wołowy z makaronem 200g (pszenica, jaja, seler) Kotlet schabowy, ziemniaki, fasolka szparagowa gotowana 50g,80g,50g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Domowy sernik na zimno z truskawkami 40g, biszkopt 10g (pszenica, jaja, mleko)
PIĄTEK 03.07.2026	Chleb pełnoziarnisty 30g z masłem 3g, pasta jajeczna z awokado 30g, pomidor 20g, roszonek 3g, kawa zbożowa z mlekiem (pszenica, żyto, jęczmień, jaja, gorczyca, mleko)	Krem z młodego buraka z grzankami 200g (pszenica, seler) Miruna panierowana pieczona, ziemniaki, pieczona marchew 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja, ryba-miruna) Kompot wieloowocowy	Ryż na mleku z musem malinowym 80g, chrupki kukurydziane 3g (mleko)
Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220). Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu			

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 06.07.2026	Chleb pszenno-żytni 30g z masłem 3g szynka drobiowa 20g, ogórek 20g, bawarka z mlekiem (pszenica, żyto, mleko)	Krupnik jęczmienny 200g (jęczmień, seler) Spaghetti z pesto pietruszkowym i pomidorkami cherry 160g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Jogurt brzoskwiniowy z kruszonymi płatkami kukurydzianymi 80g (mleko)
WTOREK 07.07.2026	Płatki owsiane na mleku 200g, chleb wieloziarnisty 30g, masło 3g, jajo gotowane na twardo 30g, papryka 20g (pszenica, żyto, owies, jaja, mleko)	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem 200g (mleko, seler) Pałki drobiowe z sosem tzatziki, ziemniaki, gotowany kalafior z bułką tartą 50g+20ml, 80g, 50g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z rabarborem 40g, jabłko ½ szt (pszenica, mleko, jaja)
ŚRODA 08.07.2026	Chleb pszenno – żytni 30g, masło 3g, serek naturalny 20g, dżem truskawkowy 10g, truskawki świeże 40g, herbata owocowa (pszenica, żyto, mleko)	Zupa koperkowa ryżem 200g (seler) Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym, serem i plastrami pomidora 160g (jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Pischinger crunchy czekoladowy 40g, arbuz 50g (pszenica, mleko)
CZWARTEK 09.07.2026	Makaron na mleku 200g, chleb graham 30g z masłem 3g, domowy pasztet 20g, pomidor 20g (pszenica, jaja, mleko, seler)	Zupa ogórkowa ryżem 200g (seler) Filet z indyka pieczony z ziołami w sosie pieczeniowym, ziemniaki, buraczki gotowane 50g,80g,50g (-) Kompot wieloowocowy	Domowy chlebek bananowy 40g, kakao (pszenica, jaja, mleko)
PIĄTEK 10.07.2026	Chleb słonecznikowy 30g z masłem 3g pasta twarogowa z makrelą 30g, ogórek 20g, sałata 3g, herbata owocowa (pszenica, żyto, ryba-makrela, mleko)	Krem z brokuła z groszkiem ptysiowym 200g (pszenica, jaja, seler) Knedle z owocami sezonowymi z sosem jogurtowo - waniliowym 160g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Bułka 30g, masło 3g, hummus pietruszkowy 20g, papryka 20g, herbata malinowa (pszenica, żyto, mleko, sezam)

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220). Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 13.07.2026	Chleb pszenno-żytni 30g z masłem 3g, szynka wiejska 20g, papryka 20g, kawa zbożowa z mlekiem (pszenica, żyto, jęczmień, mleko)	Warzywna zupa z młodych warzyw z ziemniakami 200g (seler) Indyk gotowany z warzywnym sosem ze słonecznikiem, ryż 120g, 50g (-) Kompot wieloowocowy	Jogurt malinowy 80g, herbatniki 10g (pszenica, mleko)
WTOREK 14.07.2026	Mini dyski ryżowe z mlekiem 200g, chleb wieloziarnisty 30g z masłem 3g, ser mozzarella 20g, papryka 20g (pszenica, żyto, mleko)	Zupa szczawiowa z ziemniakami 200g (seler) Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, fasolka szparagowa 80g, 80g, 50g (pszenica, jaja) Kompot wieloowocowy	Serek wiejski z truskawkami 80g, ciasteczko owsiane z czekoladą (pszenica, jaja, mleko)
ŚRODA 15.07.2026	Bułka 50, masło 3g, domowy krem czekoladowy 20g, dżem 3g, banan plastry 30g, kawa zbożowa z mlekiem (pszenica, jęczmień, żyto, mleko)	Zupa kalafiorowa z ryżem 200g (seler) Makaron z serem i musem z owoców leśnych 160g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Tortilla z kurczakiem gyros, serem, kapustą pekińską, kukurydzą i papryką 80g (pszenica, mleko)
CZWARTEK 16.07.2026	Chleb słonecznikowy 30g, masło 3g, ser żółty 20g, szynka drobiowa 10g, pomidor 20g, herbata owocowa (pszenica, mleko)	Botwinka zabieleną z ziemniakami 200g (mleko, seler) Polędwiczka drobiowa w sosie beszamelowym z parmezanem, ryż gotowany brokuł 50g, 80g, 50g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Domowe jagodzianki 40g, arbuz 50g (pszenica, jaja, mleko)
PIĄTEK 17.07.2026	Kasza manna na mleku 200g, chleb pełnoziarnisty 30g z masłem 3g twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 20g, ogórek kiszony 20g (pszenica, żyto, mleko)	Krem z cukinii z grzankami 200g (pszenica, seler) Paluszki rybne, ziemniaki, pieczony seler i marchew 50g, 80g, 50g (ryba – mintaj, morszczuk, pszenica) Kompot wieloowocowy	Owoce sezonowe pod owsianą kruszonką 80g, sos jogurtowo – waniliowy 20g (pszenica, owoce, mleko)

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220). Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 20.07.2026	Chleb pszenno-żytni 30g z masłem 3g, szynka drobiowa 20g, ogórek 20g, bawarka z mlekiem (pszenica, żyto, mleko)	Zupa jarzynowa z ziemniakami 200g (seler) Ratatuj podany z makaronem pełnoziarnistym 160g (pszenica) Kompot wieloowocowy	Jogurt grecki z jagodami i ekspandowanym truskawkowym orkiszem 80g (orkisz, mleko)
WTOREK 21.07.2026	Płatki jęczmienne na mleku 200g, chleb wieloziarnisty 30g, masło 3g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 20g, rzodkiewka 20g, (pszenica, żyto, jaja, jęczmień, mleko, gorczyca)	Zupa porowa z makaronem 200g (pszenica, seler) Kotleciki siekane z papryką i cukinią, kasza bulgur, gotowana marchew 50g, 80g, 50g (jaja, pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy na mleku z musem malinowym 80g, talarki z jagodami goji 10g (pszenica, mleko)
ŚRODA 22.07.2026	Płatki miodowe na mleku 200g, chleb słonecznikowy 30g, z masłem 3g, krakowska sucha 20g, papryka 20g (pszenica, żyto, mleko)	Barszcz biały z ziemniakami zabieleny 200g (pszenica, mleko, seler) Gołąbki w sosie pomidorowym 160g (-) Kompot wieloowocowy	Muffinka czekoladowa z owocami ½ szt, herbata owocowa (pszenica, jaja, mleko)
CZWARTEK 23.07.2026	Bułka 30g z masłem 3g, ser żółty 10g, mini kiełbaska śląska 30g, keczup 3g, pomidor 20g, herbata owocowa (pszenica, jaja, mleko)	Zupa grysikowa na rosole drobiowym 200g (pszenica, seler) Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami, młode ziemniaki, mizeria z jogurtem naturalnym 120g, 50g (mleko) Kompot wieloowocowy	Gofry jaglano - kakaowe ½ szt, serek naturalny 10g, brzoskwinia ½ szt (pszenica, jaja, mleko)
PIĄTEK 24.07.2026	Chleb pełnoziarnisty 30g z masłem 3g, pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 30g ogórek 20g, herbata owocowa (pszenica, żyto, mleko, ryba-łosoś)	Krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami 200g (pszenica, seler) Pierogi z truskawkami i sosem jogurtowo - waniliowym 160g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Paluchy grissini 30g z serkiem śmietankowym 15g, ser żółty 10g, mix warzyw 30g, herbata owocowa (pszenica, mleko)

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 27.07.2026	Chleb pszenno-żytni 30g z masłem 3g, szynka wiejska 20g, ogórek 20g, kawa zbożowa z mlekiem (pszenica, żyto, jęczmień, mleko)	Zupa kalarepowa z ryżem 200g (seler) Jajo sadzone, ziemniaki, kalafior z bułką tartą 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja mleko) Kompot wieloowocowy	Koktajl z bananem i czarną porzeczką na maślanie 80g, ciasteczka owsiane z chia 10g (mleko, pszenica, owies)
WTOREK 28.07.2026	Makaron na mleku 200g, chleb graham 30g masło 3g, ser mozzarella 20g, hummus domowy 10, pomidor 20g (pszenica, sezam, mleko)	Zupa koperkowa zabieleną z makaronem 200g (pszenica, mleko, seler) Kluski śląskie z indykiem w sosie warzywnym 160g (pszenica, jaja, mleko) Kompot wieloowocowy	Domowe czekoladowe brownie fasolowe z malinami 40g, melon 60g (pszenica, jaja, mleko)
ŚRODA 29.07.2026	Bułka 30g z masłem 3g, domowy pasztet mięsno-warzywny 20g, papryka 20g, bawarka (pszenica, żyto, jaja, mleko)	Zupa fasolowa z ziemniakami 200g (seler) Zapiekanka makaronowa bolońska z serem 160g (pszenica, mleko) Kompot wieloowocowy	Paluch obwarzankowy 30g, pasta warzywna z soczewicą 15g, krakowska sucha 10g, papryka 20g, herbata owocowa (pszenica, mleko)
CZWARTEK 30.07.2026	Chleb graham 30g z masłem 3g, pasta z białej fasoli 20g, mozzarella 20g, ogórek kiszony 20g, słonecznik prażony 3g, herbata owocowa (pszenica, mleko)	Włoska zupa minestrone 250 (seler) Sznycel wieprzowy, ziemniaki, mizeria z jogurtem 50g, 80g, 50g (pszenica, mleko, jaja) Kompot wieloowocowy	Domowy deser kinder country 60g, brzoskwinia ½ szt (mleko, pszenica)
PIĄTEK 31.07.2026	Kasza manna na mleku 200g, chleb pełnoziarnisty 30g z masłem 3g twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 20g, ogórek 20g (pszenica, żyto, mleko)	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 200g (pszenica, jaja) Pulpety rybne w sosie pomidorowym, ryż, gotowana fasolka szparagowa 50g, 80g, 50g (pszenica, jaja, ryba-miruna) Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z serem i malinami 40g, banan ½ szt (pszenica, mleko, jaja)

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz), jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu