

**Alternatywnie w zależności od wykupionego pakietu:
do każdego obiadu/ śniadania: kompot z owoców lub herbata**

Menu 18-22 listopada 2019

	<i>Śniadania</i>	<i>Obiady</i>	<i>Podwieczorki</i>
Pn	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło, ser żółty, szynka drobiowa, ogórek świeży.	Rosół z makaronem Gulasz wieprzowo-wołowy z pomidorami i czerwoną soczewicą, kasza jaglana.	Gruszka, pieczywo prasowane
Wt	Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło, pasta z fasoli własnego wyrobu, ser żółty, szynka wieprzowa, pomidor.	Zupa pomidorowa z bazylią i makaronem. Kotlet z piersi z indyka, ziemniaki z koperkiem, groszek z marchewką.	Kisiel z truskawkami, biszkopty
Śr	Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło, jajecznicza ze szczypiorkiem, polędwica sopocka, papryka czerwona świeża	Zupa krupnik na mięsie z zieloną pietruszką Pierogi z mięsem, kapusta kiszona gotowana.	Jabłko+ pieczywo ryżowe prasowane
Cz	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, masło, szynka drobiowa, żółty ser, rzodkiewka .	Barszcz ukraiński Makaron razowy z sosem myśliwskim	Galaretkę z malinami + chrupki kukurydziane
Pi	Chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło, humus z ciecierzycy i sezamu, ser żółty, szynka wieprzowa, pomidor .	Zupa fasolowa. Leczo warzywne (cukinia, cebula, pomidor, papryka żółta, młoda marchewka, mięso drobiowe) ryż gotowany	Banan + pieczywo prasowane

Owoc na podwieczorek może być zamieniany w ramach tygodnia lub zastępowany innym owocem.