

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

Menu 9-13 marca 2020

	<i>Śniadania</i>	<i>Obiady</i>	<i>Podwieczorki</i>
Pn.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło, szynka wieprzowa, ser żółty, ogórek świeży.	Delikatna zupa grochowa na mięsie z zieloną pietruszką Makaron z sosem bolońskim.	Gruszka + herbatniki
Wt.	Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło, szynka z indyka, pomidor.	Rosół z makaronem Kotlet mielony, ziemniaki, surówka z buraczków.	Jabłko, chrupki kukurydziane.
Śr.	Kasza bulgur z olejem kokosowym, miodem i suszonymi owocami (rodzynki/morele), z dodatkiem soli kamiennej). Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło, polędwica sopocka, słupek marchewki do chrupania.	Zupa pomidorowa z makaronem "muszelki" Szuszuwaki (paski mięsa wieprzowego duszone z papryką, marchewką i porą zagęszczane mąką ziemniaczaną) z ryżem białym gotowanym.	Banan, biszkopty
Czw.	Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło, ser twarogowy, dżem wiśniowy.	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej. Klopsy w sosie koperkowym, ziemniaki, warzywa gotowane.	Jogurt naturalny zmiksowany z malinami i truskawkami z miodem, chlebek ryżowy
Pt.	Chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, szynka, rzodkiewka.	Zupa gulaszowa. Pierogi z jagodami i serem z masłem i cukrem (mix cukru trzcinowego i białego).	Placek z owocem i kruszonką.

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