

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

Menu od 27-31 lipca 2020

	<i>Śniadania</i>	<i>Obiady</i>	<i>Podwieczorki</i>
Pn	Pieczyno pszenno-żytnie masło, ser żółty, szynka drobiowa, papryka czerwona	Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym. Makaron z sosem bolońskim.	Arbuz + wafle suche
Wt	Pieczyno pszenno-żytnie, masło, biały twarożek, jajko gotowane, pomidor.	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z warzywami Stuka mięsa w sosie własnym, ziemniaki, brukselka gotowana z masłem.	Banan, chlebek ryżowy.
Śr	Pieczyno pszenno-żytnie, masło, szynka wieprzowa, ser żółty, rzodkiewka.	Barszcz czerwony z makaronem gwiazdki. Leczo warzywne z kurczakiem (cukinia, cebula, pomidor, papryka, marchewka, kawałki kurczaka), ryż gotowany.	Winogrono bezpestkowe Pieczyno prasowane.
Cz	Pieczyno pszenno-żytnie masło, ser żółty, polędwica sopocka, papryka czerwona świeża,	Zupa pomidorowa z makaronem Kotleciki z piersi kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty.	Truskawki, herbatnik
Pt	Pieczyno pszenno-żytnie masło, szynka wieprzowa, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, rzodkiewka.	Delikatna zupa fasolowa. Pierogi z truskawkami i masłem.	Melon, chrupki kukurydziane

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