

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

Menu 17-21 sierpnia 2020

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Pieczyno żytnie na zakwasie, masło, szynka wieprzowa, ser żółty, ogórek świeży.	Zupa krem z kalafiora z ptyśkowymi groszkami. Makaron z sosem bolońskim.	Arbuz + herbatniki
Wt.	Kasza bulgur z olejem kokosowym, miodem i suszonymi owocami (rodzynki/morele), z dodatkiem soli kamiennej). Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło, szynka z indyka, pomidor.	Rosół z makaronem Kotlet mielony, ziemniaki, mizeria.	Śliwki , wafle suche.
Śr.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), 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.	Kakao na mleku. Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło, ser twarogowy, dżem wiśniowy.	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej. Piersi kurczaka w sosie koperkowym, ziemniaki , warzywa gotowane.	Jogurt naturalny zmiksowany z malinami, truskawkami i miodem, chlebek ryżowy
Pt.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, szynka, rzodkiewka.	Barszczyk czerwony z makaronem gwiazki/łezki Pierogi z 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.