

MENU

14-18.09.2026

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Baton pszenney (30g) ¹ , masło 83% (5g) ⁷ , wędlna drobiowa (20g), ogórek zleony (50g), płatki pszenne miodowe na mleku (200ml) ^{1,7} . 263,24 kcal	Sok owocowy 100%(100ml) Wafle ryżowe (2 szt.) 77,92 kcal	Zupa z fasolki szparagowej z literkowym makaronem (250ml) ^{1,9} , gulasz z ciecierzycy (80g), sałatka szwedzka (50g), kasza bulgur (100g) ¹ , kompot owocowy (150ml). 408,55 kcal	Jogurt naturalny z mussli zbożowo owocowym (120g) ^{1,7} 108,29 kcal
WTOREK	Pieczyno pszenne i żytnie razowe (40g) ¹ , masło 83% (10g) ⁷ , pasta rybna (30g) ^{3,4,7} , marchewka do chrupania (50g) herbata owocowa (200ml). 272,83 kcal	Owoc (100g) 100 kcal	Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) ^{7,9} , kotlet schabowy (60g) ^{1,3,7} , ziemniaki puree (100g), sałata lodowa z ogórkiem, pomidorem i jogurtem (50g) ⁷ , kompot owocowy (150ml). 403,74 kcal	½ bułki z żółtym serem i białą rzepą (60g) ^{1,7} 114,10 kcal
ŚRODA	Pieczyno pszenne i kukurydziane (40g) ¹ , masło 83% (10g) ⁷ , szynka wiejska (30g), pomidor (50g), Inka na mleku (200ml) ⁷ 272,88 kcal	Owoc (100g) 100 kcal	Zupa grochowa (250ml) ⁹ , domowe naleśniki z białym serem i marmoladą (2 szt.) ^{1,7} , sos owocowy (50g), kompot owocowy (150ml). 417,10 kcal	Bułka słodka (40g) ^{1,7} 101,99 kcal
CZWARTEK	Bułka pszenna i razowa (40g) ¹ , masło 83% (10g) ⁷ , twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (40g) ⁷ , herbata owocowa (200ml). 232,40 kcal	Owoc (100g) 100 kcal	Zupa zacierkowa (250ml) ^{1,9} , gołąbki leniwe w sosie pomidorowym (80g), ziemniaki puree (100g), kompot owocowy (150 ml). 416,67 kcal	Galaretka owocowa (wyrób własny 100g) + paluch kukurydziany (1szt.) 81,59 kcal
PIĄTEK	Pieczyno pszenne i graham (40g) ¹ , masło 83% (10g) ⁷ , ser żółty (30g) ⁷ , ogórek zleony (50g), herbata z cytryną (200ml). 272,20 kcal	Owoc (100g) 100 kcal	Zupa botwinka (250ml) ^{7,9} , kopytka w sosie pieczarkowym (200g) ⁷ , surówka z marchewki i pora (50g) kompot owocowy (150ml). 419,76 kcal	Koktajl owocowy (wyrób własny 100g) ⁷ 116,53 kcal

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo dokonywania drobnych zmian w jadłospisie.



696-337-365

504-192-427

cateringdabrowa@gmail.com