

Poniedziałek – 4.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, szynka gotowana, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; zielony groszek, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Ryż z mussem ze świeżych borówek /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , świeże borówki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, ser żółty /<u>z mleka</u>/, pomidor
Wtorek – 5.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, dżem owocowy, kakao na <u>mleku 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami bezglutenowymi /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Sznycelek mielony bezglutenowy, kasza gryczana niepalona, młoda kapusta gotowana /mięso mielone wieprzowe, kasza jagłana, bułka tarta bezglutenowa, kasza gryczana, kapusta biała, koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt owocowy /<u>jogurt naturalny z mleka</u>, mango/ z płatkami kukurydzianymi
Środa – 6.09.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /<u>mleko</u>/, Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, jajko, szczypiorek, sos ketchupowo – majonezowy, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół z makaronem bezglutenowym, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron bezglutenowy/ Filet drobiowy w panierce bezglutenowej, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, mąka kukurydziana, siemię lniane, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /<u>mleko</u>, mąka ziemniaczana, kakao, cukier/, ciasteczka bezglutenowe

Czwartek - 7.09.23 r

Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /<u>ser biały z mleka</u>, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 18% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Spaghetti bezglutenowe bolońskie /makaron bezglutenowy, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, powidla śliwkowe

Piątek – 8.09.23 r

Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, pasta rybna – jajeczna /<u>makrela- ryba</u>, <u>jajka</u>, szczypiorek, papryka, cebula, <u>majonez</u>, przyprawy/, kakao /kakao, <u>mleko</u>/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi bezglutenowe z truskawkami i polewą jogurtową /mąka bezglutenowa, truskawki, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, filet z indyka, papryka

Jadłospis od 11.09. - 15.09.2023 r - menu bezglutenowe

Poniedziałek – 11.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Groszkowa z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, groszek, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, sól morską, pieprz/ Makaron bezglutenowy z prażonymi jabłkami oraz polewą jogurtową - cynamonową /makaron bezglutenowy, jabłko, cynamon, <u>jogurt z mleka</u>, przyprawa: wanilia/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, szynka wp, papryka czerwona
Wtorek – 12.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, z twarogiem /<u>z mleka</u>/ i konfiturą owocową, kakao na <u>mleku 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem bezglutenowym i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka</u>, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie paprykowo - pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, ryż, kapusta, pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 12% z mleka</u>, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u>, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo chrupkie bezglutenowe + owoce sezonowe: borówki, maliny lub arbuz
Środa – 13.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, ser żółty /<u>z mleka</u>/, pomidor, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem brokułowo-groszkowy z grzankami bezglutenowymi /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u>, naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana</u>, przyprawy/ Podudzia pieczone, kasza gryczana niepalona, mizeria /podudzia pieczone, kasza gryczana, świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u>, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Galaretka domowa malinowa /woda, żelatyna, maliny, stevia w proszku/, wafle ryżowe

Czwartek – 14.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, ryż, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Penne bezglutenowe z kurczakiem i ze szpinakiem w sosie śmietanowym, z serem żółtym /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 18% z mleka</u> , ser żółty z mleka, przyprawy, makaron bezglutenowy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy: borówkowy - z jogurtem naturalnym /<u>jogurt z mleka</u>/, ciastka bezglutenowe
Piątek - 15.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką /<u>ser biały z mleka</u>, <u>jogurt naturalny z mleka</u>/, kakao /kakao, <u>mleko</u>/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , makaron bezglutenowy, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Filet rybny w panierce bezglutenowej, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / <u>filet z ryb białych</u> , mąka kukurydziana, bułka tarta bezglutenowa, siemię lniane, ziemniaki, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bezglutenowe – wyrób własny

Jadłospis od 18.09. - 22.09.2023 r - menu bezglutenowe

Poniedziałek – 18.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, szynka gotowana, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z fasolką i ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , , fasolka, przyprawy/ Ryż z mussem owoce leśne /ryż, maliny, borówki, truskawki, jeżyny mrożone, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , cukier trzcinowy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, mozzarella /z <u>mleka</u>/ z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 19.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, ser żółty /z <u>mleka</u>/, pomidor, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z batatów, dyni i marchewki z mleczkiem kokosowym i grzankami bezglutenowymi /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>mleczko kokosowe</u> , imbir, czosnek, przyprawy/ Pieczeń rzymska (bezglutenowa) w sosie własnym, kasza gryczana niepalona, buraczki gotowane /mięso mielone wieprzowo – wołowe, kasza jaglana, cebula, kasza gryczana, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Koktajl borówkowy na maślanec z płatkami owsianymi bezglutenowymi / <u>maślanka z mleka</u> , borówki, płatki owsiane bezglutenowe/, palki kukurydziane
Środa – 20.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, kielbasa krakowska, pomidor, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół z makaronem bezglutenowym, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron bezglutenowy/ Kotlet bezglutenowy, ziemniaki, mizeria / mięso mielone drobiowe, siemię lniane, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z sokiem malinowym / <u>mleko</u> , <u>jogurt naturalny</u> , <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, ciasteczka bezglutenowe

Czwartek - 21.09.23 r	
Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku z sokiem owocowym /mleko/, Pieczywo bezglutenowe z masłem /masło z mleka/, jajko, sos jogurtowo – majonezowy, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krupnik z kaszy jaglanej /kasza jaglana, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, śmietana z mleka, przyprawy/ Pierogi bezglutenowe z mięsem /wołowina, cebula, mąka bezglutenowa, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
Piątek – 22.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /masło z mleka/, pasta rybna ze szprotki w pomidorach /szprotka - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Naleśniki bezglutenowe z serem białym i polewą malinową /mąka bezglutenowa, napój ryżowy, siemię lniane, ser biały z mleka, maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /masło z mleka/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/

Jadłospis od 25.09. - 29.09.2023 r - menu bezglutenowe

Poniedziałek – 25.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy/ Makaron bezglutenowy z serem białym i brzoskwinią /makaron bezglutenowy, <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, <u>ser żółty /z mleka</u>/, pomidor
Wtorek – 26.09.23 r	
Śniadanie	Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, pasta serowo - paprykowa /<u>ser biały z mleka</u>, papryka czerwona, <u>jogurt naturalny</u>/, kakao na <u>mleku 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i grzankami bezglutenowymi /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>śmietana 18% z mleka</u> , czosnek, grzanki bezglutenowe, przyprawy/ Kotlet bezglutenowy, ziemniaki, surówka z marchewki z jabłkiem i pomarańczą /mięso mielone drobiowe, siemię lniane, bułka tarta bezglutenowa, przyprawy ziemniaki, marchewka, jabłko, pomarańcza, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel domowy wiśniowy /wiśnie mrożone, mąka ziemniaczana, woda, cukier/, ciasteczka bezglutenowe
Środa – 27.09.23 r	
Śniadanie	Płatki kukurydziane z <u>mlekiem 2%</u>, Pieczywo bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, dżem owocowy, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> / Gulasz z szynki z cukinią, papryką, pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza gryczana /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>śmietana 18% z mleka</u> , cukinia, pomidory, papryka, kasza gryczana, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /<u>jogurt z mleka</u>/ z owocami sezonowymi i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek - 28.09.23 r	
Śniadanie	Pieczyno bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, szynka wp, ogórek kiszony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa z ryżem na rosolu /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por; kapusta włoska, kalafior, brokuł, ryż, zielona pietruszka, przyprawy/ Leniwe bezglutenowe z musem borówkowym i jogurtem naturalnym /mąka kukurydziana, mąka ziemniaczana, ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , borówki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Wafle ryżowe z kremem kakaowym /wafle ryżowe, powidła śliwkowe, kakao/
Piątek – 29.09.23 r	
Śniadanie	Pieczyno bezglutenowe z masłem /<u>masło z mleka</u>/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kakao /kakao, <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, ryż, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Filet z dorsza w panierce bezglutenowej, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z dorsza - ryba</u> , mąka kukurydziana, bułka tarta bezglutenowa, siemię lniane, ziemniaki, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bezglutenowe – wyrób własny

