



MENU

Poniedziałek



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem, podana z pieczywem do wyboru, świeżymi warzywami i delikatną wędliną. Kawałki świeżego melona.

ZESTAW 2

Domowa zupa mleczna na mleku bez laktozy. Kawałki świeżego melona.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Jogurt owocowy naturalnie słodzony

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Krupnik z kaszą jęczmienną na delikatnym wywarze drobiowym, z dodatkiem warzyw i świeżych ziół.

Danie główne: Pulpety drobiowe w sosie koperkowym, podawane z ziemniaczanym puree oraz surówką z kapusty pekińskiej z marchewką i koperkiem.

ZESTAW 2

Zupa: Barszcz ukraiński na wywarze warzywnym z dodatkiem buraków, kapusty, fasoli i warzyw korzeniowych, doprawiona ziołami i odrobiną śmietany.

Danie główne: Kremowe risotto na bulionie warzywnym z dodatkiem pieczonej dyni, świeżego koperku i startego parmezanu, podawane z nutą oliwy ziołowej.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Kolorowa galaretka z owocami sezonowymi, udekorowana delikatną bitą śmietaną.

KOLACJA

ZESTAW 1

Naleśniki z białym serem i nutą wanilii, podawane z lekkim jogurtem. Dodatkowo banan

ZESTAW 2

Zestaw kanapkowy – Chrupiące pieczywo(różne rodzaje). Dodatki do wyboru: delikatna wędlina, serek topiony. Świeże warzywa sezonowe. Banan

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Wtorek



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Aromatyczna kremowa owsianka orzechowa z nutą cynamonu podawana z borówkami. Kawałki świeżego jabłka.

ZESTAW 2

Delikatne drobiowe parówki podawane z pieczywem do wyboru, świeżymi warzywami i dodatkami (ketchup, musztarda). Kawałki świeżego jabłka.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Lekki budyń jaglany z malinami.

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Aksamitny krem z marchewki doprawiony imbirem i świeżymi ziołami.

Danie główne: Filet z piersi kurczaka pieczony z ziołami, podawany z kaszą bulgur i surówką z buraka.

ZESTAW 2

Zupa: Ogórkowa na wywarze mięsny z dodatkiem świeżych ziół, delikatnie zabieleną śmietanką.

Danie główne: Soczysta, długo pieczona szynka w aromatycznym sosie własnym, podawana z kaszą gryczaną i ogórkiem konserwowym.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Odświeżający koktajl z mleka owsianego z owocami leśnymi, małe ciasteczko.

KOLACJA

ZESTAW 1

Delikatna galaretka z drobiu z marchewką, groszkiem i pietruszką, podana z plasterkiem cytryny i chrzanem oraz chrupiącym pieczywem. Świeże warzywa sezonowe.

ZESTAW 2

Zestaw kanapkowy – Chrupiące pieczywo(różne rodzaje). Dodatki do wyboru: delikatna pasta jajeczna, domowy pasztet. Świeże warzywa sezonowe.

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Środa



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Kasza manna gotowana na mleku bez laktozy z odrobiną wanilii. Mandarynka.

ZESTAW 2

Ziołowy twarożek podawany z pieczywem do wyboru, gotowane jajko oraz świeżymi warzywami. Mandarynka.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Świeżo wyciskany sok warzywny bogaty w antyoksydanty, małe ciasteczko.

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Kremowa zupa kalafiorowa z dodatkiem ziemniaków oraz świeżej natki pietruszki.

Danie główne: Wolno gotowany gulasz wieprzowy z warzywami, podany z kaszą jęczmienną i ogórkiem kiszonym.

ZESTAW 2

Zupa: Zupa szczawiowa ugotowana na bulionie drobiowym podawana z jajkiem na twardo.

Danie główne: Delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie ziołowym, podawane z domowymi kopytkami i warzywami pieczonymi z oliwą i tymiankiem.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Klasyczne jabłko pieczone z nutą cynamonu.

KOLACJA

ZESTAW 1

Aromatyczne leczo na bazie świeżych warzyw oraz swojskiej kielbasy, podawane z chrupiącym pieczywem.

ZESTAW 2

Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z chrupiącym pieczywem oraz drobiową wędliną i serkiem topionym. Świeże warzywa sezonowe.

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Czwartek



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Pieczone frankfurterki z pieczywem do wyboru, świeżymi warzywami i dodatkami (ketchup, musztarda). Winogrono.

ZESTAW 2

Lekkie i sycące placuszki z serka wiejskiego z sosem jogurtowym i świeżymi warzywami. Winogrono.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Bułeczki drożdżowe z budyniem własnego wypieku.

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Aromatyczna zupa grzybowa na bazie suszonych grzybów z dodatkiem śmietanki podawana z makaronem.

Danie główne: Duszony udziec z indyka, podawany z kaszą jęczmienną i klasyczną surówką z kiszonej kapusty.

ZESTAW 2

Zupa: Sycąca zupa grochowa gotowana na wędzonce.

Danie główne: Soczysty kotlet mielony, podawany z puree ziemniaczanym i delikatnie zasmażaną marchewką.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Kolorowa, pełna witamin sałatka owocowa.

KOLACJA

ZESTAW 1

Łzociście placki ziemniaczane podawane z lekkim sosem jogurtowym oraz świeżą sałatką

ZESTAW 2

Lekka sałatka bogata w błonnik z tuńczykiem, jajkiem i zieloną fasolką w jogurtowym ziołowym sosie.

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Piątek



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Wytrawny omlet jajeczny podany z pieczywem do wyboru, serkiem topionym oraz świeżymi warzywami. Częstki brzoskwini.

ZESTAW 2

Pieczona owsianka bananowa na bazie jogurtu greckiego z dodatkiem miodu, podana z orzeźwiającym musem malinowym. Częstki brzoskwini.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Domowy kisiel owocowy.

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Delikatnie pikantna zupa chrzanowa o kremowej konsystencji, przygotowana na bulionie warzywnym.

Danie główne: Złociste kotlety jajeczne, podawane z kaszą jęczmienną oraz surówką z ogórka, rzodkiewki i koperku w delikatnym sosie jogurtowym.

ZESTAW 2

Zupa: Domowa zupa pomidorowa na bazie świeżych pomidorów delikatnie zabieleną śmietaną, podawana z ryżem.

Danie główne: Delikatny filet z morszczuka w złocistej panierce, podawany z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Wytrawne aromatyczne muffinki a'la pizza margherita.

KOLACJA

ZESTAW 1

Kasza kuskus z kolorowymi warzywami, podawana z chłodnym sosem tzatziki z jogurtu i świeżego ogórka.

ZESTAW 2

Zestaw kanapkowy – Chrupiące pieczywo (różne rodzaje). Dodatki do wyboru: Ser żółty, domowy dżem, serek ziółowy. Świeże warzywa sezonowe.

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Sobota



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Chrupiące tosty francuskie z pełnoziarnistego pieczywa, zapiekane z serem i salami, podawane z mixem sałat. Winogrono.

ZESTAW 2

Domowa zupa mleczna na mleku bez laktozy. Winogrono

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Domowe ciasto czekoladowe

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Aromatyczna zupa jarzynowa pełna sezonowych warzyw.

Danie główne: Długo duszone policzki wieprzowe w aromatycznym winnym sosie, podawane z kaszą pęczak i pieczonymi warzywami korzennymi.

ZESTAW 2

Zupa: Słodko-orzechowy krem z korzenia pietruszki i gruszki.

Danie główne: Soczyste kawałki kurczaka duszone w delikatnym, śmietanowym sosie z warzywami, podawane z puree ziemniaczanym i mizerią na jogurcie.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Wzmacniający sok marchwiowo-jabłkowy z imbirem i kurkumą, małe ciasteczko.

KOLACJA

ZESTAW 1

Tortilla z soczystym kurczakiem i warzywami z sosem musztardowo-miodowym. Jogurt owocowy.

ZESTAW 2

Tradycyjne wieprzowe nóżki w klarownej galarecie, podawane z plasterkiem cytryny i chrzanem oraz chrupiącym pieczywem. Świeże warzywa sezonowe.

NAPOJE: Herbata/ Woda



MENU

Niedziela



ŚNIADANIE*

ZESTAW 1

Jajka sadzone na maśle podawane ze swojską wędliną i plastrem sera oraz pieczywem do wyboru. Świeże warzywa sezonowe.

ZESTAW 2

Puszysta chałka podana z domowym dżemem, miodem, świeżymi owocami i filiżanką aromatycznego kakao.

NAPOJE: Kawa/ Herbata/ Woda

DODAKOWO: Małe ciasteczko

**Płatki na mleku dostępne zawsze (Mleko ciepłe, mleko zimne, kefir)*

II ŚNIADANIE

Faszerowane pieczarki portobello wędzonym twarogiem z suszonymi pomidorami.

OBIAD

ZESTAW 1

Zupa: Klasyczny wolno gotowany rosół z 4 rodzajów mięsa.

Danie główne: Konfitowana kaczka noga z sosem własnym, podawana z kremowym puree ziemniaczanym i burakami duszonymi z jabłkiem i odrobiną miodu.

ZESTAW 2

Zupa: Słoneczny krem z dyni doprawiony imbirem i odrobiną gałki muszkatołowej, posypana chrupiącymi pestkami słonecznika.

Danie główne: Pieczony fileć z łososia marynowany w pieprzu cytrynowym, serwowany z ryżem i szpinakiem duszonym w śmietanie.

NAPOJE: Kompot/ Woda

PODWIECZOREK

Lekki, kremowy sernik na spodzie z herbatników z musem truskawkowym.

KOLACJA

ZESTAW 1

Fuczki – placki z kiszonej kapusty, smażone na złocisty kolor i podawane z sosem czosnkowym na bazie jogurtu.

ZESTAW 2

Zestaw kanapkowy – Chrupiące pieczywo (różne rodzaje). Dodatki do wyboru:

Domowy schab, ser typu camembert, konfitura z czerwonej cebuli

Świeże warzywa sezonowe

NAPOJE: Herbata/ Woda