

Zestaw 2

DZIEŃ TYGODNIA	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	Obiad	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Granola orzechowa z mlekiem, Jabłko	Chleb mieszany, masło, gotowana pierś z indyka, herbata czarna, mleko, papryka	I danie: zupa ogórkowa	Kiwi, winogrono zielone, gruszka, banan, bita śmietana
			II danie: łazanki z mięsem i kapustą	
Bezmleczne Bezglutenowe	Granola orzechowa z mlekiem roślinnym, jabłko	Chleb mieszany, masło roślinne, gotowana pierś z indyka, herbata czarna, mleko roślinne, papryka	I danie: zupa ogórkowa	Kiwi, winogrono zielone, gruszka, banan, płatki migdałowe
	Płatki kukurydziane z orzechami nerkowca i mlekiem, jabłko	Chleb bezglutenowy, masło, gotowana pierś z indyka, herbata czarna, mleko, papryka	II danie: łazanki bezglutenowe z mięsem i kapustą	Kiwi, winogrono zielone, gruszka, banan, bita śmietana
WTOREK	Chleb, masło, gotowana pierś z indyka, szynka wieprzowa, ser żółty gouda, sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, papryka, herbata owocowa	Budyń waniliowy w słoiczku, mandarynka	I danie: rosół z makaronem	Parówka drobiowa, chleb mieszany, masło, ketchup łagodny, ogórek zielony
			II danie: potrawka z kurczaka, ryż, marchewka z groszkiem	
Bezmleczne Bezglutenowe	Chleb, masło, gotowana pierś z indyka, szynka wieprzowa, serek roślinny, sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, papryka, herbata owocowa	Budyń waniliowy w słoiczku na mleku roślinnym, mandarynka	I danie: rosół z makaronem bezglutenowym	Parówka drobiowa, chleb, masło roślinne, ketchup łagodny, ogórek zielony
	Chleb bez glutenu, masło, gotowana pierś z indyka, szynka wieprzowa, ser żółty gouda, sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, papryka, herbata owocowa	Budyń waniliowy bezglutenowy w słoiczku, mandarynka	II danie: sos potrawkowy zagęszczony mąką krakowską bezglutenową, ryż, marchewka z groszkiem	Parówka drobiowa bezglutenowa, chleb bezglutenowy, masło, ketchup łagodny, ogórek zielony
ŚRODA	Jajecznica z nasionami, ogórek kiszony, bułka, masło, kabanos, herbata czarna, mleko	Sok jabłkowy, pałeczka sera topionego, marchewka surowa	I danie: krem szparagowy z groszkiem ptysiowym	Wafle tortowe, masa kajmak, dżem gładki
			II danie: pierogi leniwe z sosem słonecznym	
Bezmleczne Bezglutenowe	Jajecznica na maśle roślinnym z nasionami, ogórek kiszony, bułka, masło roślinne, kabanos, herbata czarna, mleko roślinne	Sok jabłkowy, paluszki z makiem, marchewka surowa	I danie: krem szparagowy z groszkiem ptysiowym bezglutenowym	Wafle tortowe, masło orzechowe, dżem gładki
	Jajecznica z nasionami, ogórek kiszony, bułka bezglutenowa, masło, kabanos, herbata czarna, mleko	Sok jabłkowy, pałeczka sera topionego, marchewka surowa	II danie: bezglutenowe: kluseczki półfrancuskie z sosem słonecznym, bezmleczne: kopytka z sosem słonecznym	Wafle tortowe bezglutenowe, masa kajmak, dżem gładki
CZWARTEK	Serek wiejski w śmietance, pasta serowo-paprykowa, pomidor, ogórek zielony, sałata lodowa, chleb mieszany, masło, herbata owocowa	Banan, truskawki mrożone, kefir	I danie: barszczyk z makaronem	Krakersy, serek kanapkowy, pomidor koktajlowy, oliwki
			II danie: nuggetsy z kurczaka z ziemniakami, surówka z białej kapusty z koperkiem	
Bezmleczne Bezglutenowe	Humus z suszonymi pomidorami, serek wegański naturalny, wędlina drobiowa, pomidor, ogórek zielony, sałata lodowa, chleb, masło roślinne, herbata owocowa	Banan, truskawki mrożone, mleko roślinne	I danie: barszczyk z bezglutenowymi kolankami	Krakersy, serek kanapkowy roślinny, pomidor, oliwki
	Serek wiejski, pasta serowo-paprykowa, pomidor, ogórek zielony, sałata lodowa, chleb bezglutenowy, masło, herbata owocowa	Banan, truskawki mrożone, kefir	II danie: nuggetsy z kurczaka z ziemniakami, surówka z białej kapusty z koperkiem	Krakersy bezglutenowe, serek kanapkowy, pomidor, oliwki
PIĄTEK	Bułka kajzerka, ser topiony, rzodkiewki, kielbasa podsuszana, ogórek zielony, tuńczyk, kielki rzodkiewki, majonez Kielecki, herbata czarna	Mleko waniliowe, banan	I danie: zupa z zielonego groszku	Chleb wasa, pasztet z indyka Tradycyjne Jadło, ser gouda, ogórek kiszony
			II danie: makaron w sosie pomidorowym z warzywami	
Bezmleczne Bezglutenowe	Bułka kajzerka, ser topiony wegański, rzodkiewki, kielbasa podsuszana, ogórek kiszony, ogórek zielony, tuńczyk, kielki rzodkiewki, majonez, herbata czarna	Mleko waniliowe alpro, banan	I danie: zupa z zielonego groszku	Chleb wasa, pasztet z indyka, pasta warzywna, ogórek kiszony
	Bułka kajzerka bezglutenowa, ser topiony, rzodkiewki, kielbasa podsuszana, ogórek kiszony, ogórek zielony, tuńczyk, kielki rzodkiewki, majonez, herbata czarna	Mleko waniliowe, banan	II danie: makaron bezglutenowy w sosie pomidorowym zagęszczonym skrobią z warzywami	Chleb wasa kukurydziany, pasztet z indyka, ser gouda, ogórek kiszony