

## Menu 08.05.2026- 18.05.2026

<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt.(290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka drobiowa 50 g (55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g(150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• pasztet 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 1 i 3</li><li>• serek topiony 17,5 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g), 7</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna b/c</li></ul>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w menu podane są numery występujących alergenów, które można odczytać z legendy poniżej.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zboża zawierające gluten</li><li>2. Skorupiaki i produkty pochodne</li><li>3. Jaja i produkty pochodne</li><li>4. Ryby i produkty pochodne</li><li>5. Orzeszki ziemne (arachidowe)</li><li>6. Soja i produkty pochodne</li></ol>
<p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• przecier warzywny na rosole 300ml(215 KCAL; białko 12 g; tłuszcz 5 g; węglowodany 23 g)</li><li>• kurczak grillowany 110 g(210 KCAL; białko 30 g; tłuszcz 4 g; węglowodany 0 g)</li><li>• ziemniaczane puree 140 g (170 KCAL; białko 4 g; tłuszcz 8 g; węglowodany 40 g) 7</li><li>• mizeria 100 g (80 KCAL; białko 2 g; tłuszcz 5 g; węglowodany 7 g) 7</li><li>• kisiel owocowy (117 KCAL; węglowodany 29g)</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>7. Mleko i produkty pochodne</li><li>8. Orzechy</li><li>9. Seler i produkty pochodne</li><li>10. Gorczyca i produkty pochodne</li><li>11. Nasiona sezamu i produkty pochodne</li><li>12. Dwutlenek siarki</li></ol>
<p><b>Kolacja :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt. (290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka wieprzowa 50 g ( 55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g (150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• jajko 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 3</li><li>• dżem owocowy 25 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g),</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna 250ml</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>13. Łubin</li><li>14. Mięczaki</li><li>15. Zboża zawierające gluten</li></ol>

## Menu 19.05.2026-29.05.2026

<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt.(290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka drobiowa 50 g (55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g(150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• pasztet 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 1 i 3</li><li>• serek topiony 17,5 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g), 7</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna b/c</li></ul>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w menu podane są numery występujących alergenów, które można odczytać z legendy poniżej.</p> <p>16. Zboża zawierające gluten</p> <p>17. Skorupiaki i produkty pochodne</p> <p>18. Jaja i produkty pochodne</p> <p>19. Ryby i produkty pochodne</p> <p>20. Orzeszki ziemne (arachidowe)</p> <p>21. Soja i produkty pochodne</p>
<p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• przecier warzywny na rosole 300ml(215 KCAL; białko 12 g; tłuszcz 5 g; węglowodany 23 g)</li><li>• kurczak grillowany 110 g(210 KCAL; białko 30 g; tłuszcz 4 g; węglowodany 0 g)</li><li>• ziemniaczane puree 140 g (170 KCAL; białko 4 g; tłuszcz 8 g; węglowodany 40 g) 7</li><li>• mizeria 100 g (80 KCAL; białko 2 g; tłuszcz 5 g; węglowodany 7 g) 7</li><li>• kisiel owocowy (117 KCAL; węglowodany 29g)</li></ul>	<p>22. Mleko i produkty pochodne</p> <p>23. Orzechy</p> <p>24. Seler i produkty pochodne</p> <p>25. Gorczyca i produkty pochodne</p> <p>26. Nasiona sezamu i produkty pochodne</p> <p>27. Dwutlenek siarki</p>
<p><b>Kolacja :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt. (290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka wieprzowa 50 g ( 55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g (150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• jajko 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 3</li><li>• dżem owocowy 25 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g),</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna 250ml</li></ul>	<p>28. Łubin</p> <p>29. Mięczaki</p> <p>30. Zboża zawierające gluten</p>

## Menu 30.05.2026-09.06.2026

<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt.(290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka drobiowa 50 g (55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g(150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• pasztet 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 1 i 3</li><li>• serek topiony 17,5 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g), 7</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna b/c</li></ul>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w menu podane są numery występujących alergenów, które można odczytać z legendy poniżej.</p>
<p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rosół z makaronem 300 ml (225 KCAL; białko 16 g; tłuszcz 8 g; węglowodany 23 g)</li><li>• naleśniki 200g (360 KCAL; białko 14g; tłuszcz 12 g; węglowodany 60 g) 1 i 7</li><li>• kisiel owocowy (117 KCAL; węglowodany 29g)</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zboża zawierające gluten</li><li>2. Skorupiaki i produkty pochodne</li><li>3. Jaja i produkty pochodne</li><li>4. Ryby i produkty pochodne</li><li>5. Orzeszki ziemne (arachidowe)</li><li>6. Soja i produkty pochodne</li><li>7. Mleko i produkty pochodne</li><li>8. Orzechy</li><li>9. Seler i produkty pochodne</li><li>10. Gorczyca i produkty pochodne</li><li>11. Nasiona sezamu i produkty pochodne</li></ol>
<p><b>Kolacja :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kajzerka 2 szt. (290 KCAL; białko 9 g; tłuszcz 2 g; węglowodany 60 g), 1</li><li>• chleb razowy 60 g (120 KCAL; białko 3 g; tłuszcz 1 g; węglowodany 30 g), 1</li><li>• szynka wieprzowa 50 g ( 55 KCAL; białko 8 g; tłuszcz 2,5 g; węglowodany 0,5 g ), 6 i 10</li><li>• ser żółty 40 g (128 KCAL; białko 11 g; tłuszcz 9 g; węglowodany 0,5 g), 7</li><li>• masło 20 g (150 KCAL; białko 0,2 g; tłuszcz 16,5 g; węglowodany 1 g), 7</li><li>• jajko 50 g (80 KCAL; białko 7 g; tłuszcz 5 g), 3</li><li>• dżem owocowy 25 g (65 KCAL; białko 0,1 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 16 g),</li><li>• pomidor/ogórek 60 g (10 KCAL; białko 0,5 g; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 1 g)</li><li>• herbata czarna 250ml</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>12. Dwutlenek siarki</li><li>13. Łubin</li><li>14. Mięczaki</li><li>15. Zboża zawierające gluten</li></ol>