

Jadłospis od 3.03. - 7.03.2025 r

Poniedziałek – 3.03.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lúbczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Pampuchy z musem bananowym /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, banany, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna/, wędlina krakowska, ogórek kiszony
Wtorek - 4.03.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z białych warzyw z grzankami z bagietki / kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, mąka pszenna - gluten, bułka tarta- gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pudding ryżowy z prażonymi jabłkami /ryż, jabłka, cynamon, cukier/
Środa – 5.03.25 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty / z mleka/, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + powidła śliwkowe + ½ jabłka

Czwartek - 6.03.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, schab pieczony, papryka, kawa zbożowa inka / kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, kasza jęczmienna - gluten, ryż, kapusta, pomidory pelati, śmietana 30% z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia” / mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, banany, nasiona chia, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy
Piątek – 7.03.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika / ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka/, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony zabielały z ziemniakami / wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Paluszki rybne, ryż brązowy, fasolka szparagowa z masłem /filet z ryb białych, mąka typ 500 – gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ryż brązowy, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 10.03. - 14.03.2025 r

Poniedziałek – 10.03.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, połędwica z indyka , ogórek zielony , herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami / wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas zurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Leniwe z musem z truskawek i jogurtem naturalnym /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>masło z mleka</u> , truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem / <u>mąka kukurydziana</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka żytnia – gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, <u>mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i pomidorem</u>
Wtorek –11.03.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały / <u>ser biały z mleka</u> / + konfitura owocowa , herbata z cytryną
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Potrąwka z kurczaka z ryżem i warzywami /filet drobiowy, ryż, pomidory pelati, papryka, pomidory, brokuł, kalafior, cebula, przyprawy/ Kompot

Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> /, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, papryka
Środa – 12.03.25 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, <u>majonez</u> , jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, surówka z buraczków z jabłkiem / schab, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna /mąka pszenna 500, woda, drożdże sól/, domowa nutella / <u>mleko</u> , <u>orzechy laskowe</u> , olej kokosowy, kakao naturalne, <u>mleczna czekolada</u> , cukier/ + owoc sezonowy
Czwartek - 13.03.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, pasztet pieczony /mięso wp., <u>jajko</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mleko w proszku</u> , <u>mleko</u> /, papryka , herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelati, czosnek, cebula, <u>seler</u> , marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń waniliowy „szarlotka” / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kurkumina, cukier/ z jabłkami, cynamonem i chrupkami kukurydzianymi
Piątek – 14.03.25 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, kakao na mleku 2%

Obiad	<p>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /<u>kasza jęczmienna - gluten</u>, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u>, przyprawy/</p> <p>Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty z marchewką i jabłkiem /<u>filet z dorsza - ryba</u>, <u>mąka typ 500 - gluten</u>, <u>bułka tarta - gluten</u>, <u>jajka</u>, <u>jogurt z mleka</u>, ziemniaki, <u>mleko</u>, <u>masło z mleka</u>, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	<p>Kisiel wiśniowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, wafle ryżowe + owoc sezonowy</p>

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 17.03. - 21.03.2025 r

Poniedziałek – 17.03.25 r	
Śniadanie	<p>Chleb pszenno-żytni z masłem /<u>mąka pszenna 650 - gluten</u>, <u>mąka żytnia 720 - gluten</u>, kwas żytni - <u>gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną</p>
Obiad	<p>Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u>; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u>, przyprawy/</p> <p>Racuszki z jabłkami /<u>mleko 2,0%</u>, <u>mąka pszenna - gluten</u>, <u>jajka</u>, jabłka, olej, cukier/</p> <p>Kompot</p>

Podwieczorek	Chleb kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 18.03.25 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem /wywar warzywny: marchew, seler, pieczarki, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, marchewka, groszek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy borówkowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, borówki, cukier/ + pałki kukurydziane
Środa – 19.03.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Sznycelek mielony, kasza perłowa, kapusta zasmażana /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, czosnek, kasza perłowa – gluten, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, oliwki zielone i czarne
Czwartek – 20.03.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /mleko/, chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, połędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną

<p style="text-align: center;">Obiad</p>	<p>Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Penne z pieczonym kurczakiem i sosem szpinakowo - śmietanowym, z serem mozzarella /filet drobiowy, szpinak mrożony, śmietana 30% z mleka, makaron: mąka pszenna – gluten, ser mozzarella z mleka, przyprawy/ Kompot</p>
<p style="text-align: center;">Podwieczorek</p>	<p>Ciasto czekoladowa "kokosanka" /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, kakao naturalne, mleko kokosowe, wiórki kokosowe, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy</p> <p style="text-align: center;">Piątek – 21.03.25 r</p>
<p style="text-align: center;">Śniadanie</p>	<p>Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z łososia /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną</p>
<p style="text-align: center;">Obiad</p>	<p>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami / wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Naleśniki z waniliowym twarogiem i polewą malinowo - truskawkową /mąka pszenna - gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, przyprawa waniliowa, maliny, truskawki, cukier/ Kompot</p>
<p style="text-align: center;">Podwieczorek</p>	<p>Ślimaczki z ciasta francuskiego z serem żółtym i szynką /mąka pszenna- gluten, ser z mleka/, papryka</p>

Jadłospis od 24.03. - 28.03.2025 r

Poniedziałek – 24.03.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszena 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/ Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową /makaron pszenny – gluten, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszena 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 25.03.25 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszena 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ z twarogiem /z mleka/ i konfiturą owocową, herbata z cytryną
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Podudzia pieczone, ziemniaki mizeria /podudzia pieczone, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, olej, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi /mango/ i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 26.03.25 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem /mąka pszena 650 – gluten, mąka pszena 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza bulgur surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza bulgur – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem /mąka pszena 500, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem /ser biały z mleka, szynka wiejska, szczypiorek/

Czwartek - 27.03.25 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, <u>śmietana 18% z mleka</u> , czosnek, groszek ptysiowy /jajko, olej, <u>mąka pszenna – gluten</u> , sól przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/, sałatka z ogórka kiszonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Gofry / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka żytnia – gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko</u> / + powidła owocowe
Piątek – 28.03.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , <u>majonez</u> , jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bulka tarta - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>jogurt z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto marchewkowe z kawałkami gorzkiej czekolady / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , <u>jajka</u> , marchewka, gorzka czekolada, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 31.03.2025 r

Poniedziałek – 31.03.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną

<p style="text-align: center;">Obiad</p>	<p>Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u>, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/</p> <p>Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwiniowym /<u>makaron pszenny: mąka pszenna – gluten</u>, <u>ser biały z mleka</u>, <u>jogurt naturalny z mleka</u>, brzoskwinia, cukier/</p> <p>Kompot</p>
<p style="text-align: center;">Podwieczorek</p>	<p>Bulka z ziarnami z masłem /<u>mąka pszenna– gluten</u>, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u>, <u>ziarna</u>: siemię lniane, słonecznik, sezam/, filet z indyka, papryka</p>