

**Jadłospis od 1.04. - 4.04.2025 r – menu bez jajka**

<b>Poniedziałek – 31.03.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, <b>kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/  <b>Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwiowym</b> / <u>makaron pszenny: mąka pszenna – gluten</u> , ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Bulka z ziarnami z masłem</b> / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, <b>filet z indyka, papryka</b>
<b>Wtorek - 1.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>ser żółty /z mleka</b> /, <b>pomidor, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką</b> /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/  <b>Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z marchewką</b> /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Domowy deserek owocowy malinowy</b> / <u>ser biały z mleka</u> , jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier/ + <b>pałki kukurydziane</b>
<b>Środa – 2.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Buleczka kukurydziana z masłem</b> /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>dżem owocowy, kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką</b> /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/  <b>Sznycelek mielony bez jajka, ziemniaki, buraczki zasmażane</b> /mięso mielone wieprzowe, kasza jaglana, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, buraki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ <b>Kompot</b>

<b>Podwieczorek</b>	<b>Weka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + <b>twarożek biały z szynką i szczypiorkiem</b> / <u>ser biały z mleka</u> .,szynka wiejska, szczypiorek/
<b>Czwartek - 3.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>połędwica z indyka, ogórek zielony, herbata żurawinowa</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami</b> /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ <b>Leniwe (bez jajka) z musem borówkowym i jogurtem naturalnym</b> /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , mąka pszenna - gluten, <u>masło z mleka</u> , mąka ziemniaczana, borówki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Budyń czekoladowy</b> / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, <b>pieczywo chrupkie 3 zboża</b> /mąka pszenna, żytnia – gluten/
<b>Piątek – 4.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Bulka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią</b> / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, <b>herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa koperkowa z ryżem</b> /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ <b>Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem</b> / <u>filet z ryb białych</u> , mąka typ 500 - gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciastko bez jajka- wyrób własny</b>

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

**Jadłospis od 7.04. - 11.04.2025 r – menu bez jajka**

<b>Poniedziałek – 7.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami</b> / wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ <b>Ryż z musem bananowym</b> /ryż, banany, jogurt sojowy, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chlebek kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, mąka pszenna– gluten, mąka żytnia– gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, <b>mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi/ czarnymi i pomidorem</b>
<b>Wtorek – 8.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta z awokado ze szczypiorkiem</b> /awokado, słonecznik, szczypiorek/, <b>kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z makaronem</b> /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ <b>Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, surówka z buraczków z jabłkiem</b> / schab, mąka pszenna - gluten, przecier pomidorowy, kasza bulgur – gluten, buraki, jabłko, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym</b> /jogurt z mleka/, <b>ciasteczka kruche bez jajka</b> /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, mąka pszenna, cukier/

<b>Środa – 9.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Płatki jaglane na mleku</b> /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, <b>chleb wiejski z masłem</b> / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>połędwica z indyka, papryka</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką</b> / <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/  <b>Filet drobiowy panierowany bez jajka, ziemniaki, mizeria</b> //filet z kurczaka, <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , siemię lniane, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Kisiel wiśniowy</b> /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, <b>wafle ryżowe</b>
<b>Czwartek – 10.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> / <u>mąka graham 2000 – gluten</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>twarożek biały</b> / <u>ser biały z mleka</u> / + <b>konfitura owocowa, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z białych warzyw z grzankami</b> /kafalior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , sól, przyprawy/  <b>Spaghetti bolońskie</b> /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelati, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ślimaczki z ciasta francuskiego z serem żółtym i szynką</b> / <u>mąka pszenna – gluten</u> , ser z mleka/, <b>papryka</b>
<b>Piątek – 11.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Bulka grahamka z masłem</b> / <u>mąka graham 2000 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>pasta rybna z lososia</b> / <u>losos</u> – ryba, <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, <b>herbata żurawinowa</b>

<b>Obiad</b>	<p><b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> / wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u>; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u>, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/</p> <p><b>Naleśniki (bez jajka) z serem białym i polewą malinową</b> <u>mąka pszenna - gluten</u>, <u>mąka żytnia- gluten</u>, napój ryżowy, <u>ser biały z mleka</u>, <u>jogurt naturalny z mleka</u>, maliny, cukier brązowy/ <b>Kompot</b></p>
<b>Podwieczorek</b>	<p><b>Chleb z siemieniem lnianym z masłem</b> /<u>mąka pszenna – gluten</u>, woda, <u>mąka żytnia – gluten</u>, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u>/, <b>szynka wp., ogórek kiszony</b></p>

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

**Jadłospis od 14.04. - 18.04.2025 r – menu bez jajka**

<b>Poniedziałek – 14.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<p><b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /<u>mąka pszenna 650 – gluten</u>, <u>mąka żytnia 720 - gluten</u>, <u>kwasy żytnie - gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, <b>kielbasa krakowska, ogórek zielony, herbata z cytryną</b></p>
<b>Obiad</b>	<p><b>Krem z pomidorów z grzankami</b> /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u>, pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u>, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u>, przyprawy/</p> <p><b>Racuszki z jabłkami bez jajka</b> /napój ryżowy, <u>mąka pszenna- gluten</u>, drożdże, jabłka, olej, cukier/ <b>Kompot</b></p>

<b>Podwieczorek</b>	<b>Chlebek kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka/</u> , <b>ser żółty</b> /z <u>mleka/</u> , <b>pomidor</b>
<b>Wtorek – 15.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb foremka „cegiełka” z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka/</u> , <b>wiejski twarożek ze szczypiorkiem</b> / <u>ser biały z mleka</u> , jogurt naturalny z mleka/, <b>herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa ogórkowa z ziemniakami</b> /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ <b>Gulasz z szynki z cukinią, papryką, pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza perłowa</b> /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza perłowa - gluten</u> , ogórek kiszony, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Jogurt naturalny</b> /jogurt z mleka/ <b>z owocami sezonowymi</b> /mango/ <b>i chrupkami kukurydzianymi</b>
<b>Środa – 16.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi</b> /mleko/, <b>chleb żytni razowy z masłem</b> /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka/</u> , <b>połudwica z indyka, pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa grysikowa na rosole</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, <u>masło</u> , <u>kasza manna z pszenicy – gluten</u> , <u>masło</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ <b>Podudzia pieczone, ziemniaki mizeria</b> /podudzia pieczone, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , olej, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mini „pizzerinki” z serem mozzarella</b> /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, <b>oliwki zielone i czarne</b>
<b>Czwartek - 17.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb wiejski z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka/</u> , <b>schab pieczony, ogórek zielony, kawa inka</b> /gluten, mleko/

<p style="text-align: center;"><b>Obiad</b></p>	<p><b>Barszcz świąteczny z białą kielbasą i ziemniakami</b> /biała kielbasa, <u>barszcz w butelce - gluten</u>, ziemniaki, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, <u>śmietana 30% z mleka</u>, sól morska, pieprz/</p> <p><b>Pierogi z mięsem</b> /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u>, przyprawy/, <b>sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki</b> /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/</p> <p><b>Kompot</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Podwieczorek</b></p>	<p><b>Bułka z ziarnami z masłem</b> /<u>mąka pszenna - gluten</u>, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka, ziarna</u>/, <b>domowy humus</b> /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u>/, <b>papryka</b></p>
<p><b>Piątek – 18.04.25 r</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Śniadanie</b></p>	<p><b>Bułka grahamka z masłem</b> /<u>mąka graham 2000 - gluten</u>, <u>mąka pszenna 650 - gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, <b>pasta z fasoli białej, szczypiorek, kakao na mleku 2%</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Obiad</b></p>	<p><b>Zupa pieczarkowa z makaronem</b> /wywar warzywny: marchew, <u>seler</u>, pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka</u>, <u>makaron pszenny - gluten</u>, zielona pietruszka, przyprawy/</p> <p><b>Filet z dorsza panierowany bez jajka, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem</b> /<u>filet z ryb białych</u>, mąka kukurydziana, siemię lniane, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, <u>mleko</u>, <u>masło z mleka</u>, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/</p> <p><b>Kompot</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Podwieczorek</b></p>	<p><b>Ciastko bez jajka – wyrób własny</b></p>

**Jadłospis od 21.04. – 25.04.2025 r – menu bez jajka**

<b>Poniedziałek – 21.04.25 r</b>	
<b>Wtorek - 22.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty</b> /z mleka/, <b>pomidor, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z zielonych warzyw: groszek zielony, brokuły, cukinia z grzankami</b> /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, marchew, grzanki: mąka pszenna - gluten, sól, przyprawy/ <b>Ryż z musem owoce leśne na jogurcie naturalnym</b> /ryż, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Bulka z ziarnami z masłem</b> /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna/, <b>wędlina krakowska, ogórek kiszony</b>
<b>Środa – 23.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka manna na mleku</b> /mleko, kasza manna - gluten/, <b>chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>szynka drobiowa, ketchup, szczypiorek</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, przyprawy/ <b>Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło</b> /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, marchewka, groszek, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Wafle ryżowe + powidła owocowe</b>
<b>Czwartek - 24.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>twarożek biały</b> /ser biały z mleka/ + <b>konfitura owocowa, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką</b> /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ <b>Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki</b> /mięso wieprzowe, kasza jęczmienna - gluten, ryż, kapusta, pomidory pelati, śmietana 30% z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, przyprawy/ <b>Kompot</b>



<b>Podwieczorek</b>	<b>Pudding ryżowy z prażonymi jabłkami</b> /ryż, jabłka, mleko, cynamon, cukier/
<b>Piątek - 25.04.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Bulka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta rybna z łososia</b> /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, <b>kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> / wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ <b>Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy</b> /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciastko bez jajka – wyrób własny</b>