

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Menu tygodniowe 14-18.04.2025

	PONIEDZ. 14.04.2025	WTOREK 15.04.2025	ŚRODA 16.04.2025	CZWARTEK 17.04.2025	PIĄTEK 18.04.2025
<b>ŚNIAD.</b>	Szynka wiejska, masło <b>(mleko)</b> , pieczywo mieszane <b>(pszenica, żyto)</b> , warzywa, kawa zbożowa <b>(jęczmień, żyto)</b> na mleku <b>(mleko)</b> .	Płatki ryżowe na mleku na mleku z jabłkami i cynamonem <b>(mleko)</b> . Pieczywo mieszane <b>(pszenica, żyto)</b> masło <b>(mleko)</b> , paszтет drobiowo – warzywny, warzywa. Herbata.	Parówki 94% mięsa, pieczywo mieszane, <b>(pszenica, żyto)</b> masło <b>(mleko)</b> , warzywa Kakao naturalne na mleku <b>(mleko)</b> .	Świąteczna sałatka jarzynowa <b>(jaja)</b> , szynka swojska, masło <b>(mleko)</b> , warzywa, kanapka z weka <b>(pszenica)</b> , kakao naturalne na mleku <b>(mleko)</b> .	Święta
<b>OBIAD</b>	Zupa pomidorowa z kuskusem <b>(mleko)</b> .  Kopytka <b>(pszenica)</b> w sosie dyniowym <b>(mleko)</b> , sałatka szwedzka. Kompot.	Krem z pieczonej marchewki i batata <b>(mleko)</b> .  Makaron z serem <b>(pszenica, jaja, mleko)</b> , Kompot.	Zupa koperkowa z ryżem <b>(mleko)</b> .  Paluszki rybne <b>(ryba, pszenica, jaja)</b> , ziemniaki, mini marchewki. Kompot.	Żurek z jajkiem <b>(żyto, jaja, mleko)</b> .  Pieczeń wieprzowa <b>(pszenica)</b> , kasza bulgur, buraczki domowe. Kompot.	
<b>PODW.</b>	Chałka <b>(pszenica, jaja, mleko)</b> z masłem <b>(mleko)</b> i miodem.	Jogurt z owocami <b>(mleko)</b> .	Koktajl mleczno - owocowy <b>(mleko)</b> .	Babka Wielkanocna <b>(pszenica, jaja, mleko)</b> .	

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Dieta PKU 14-18.04.2025

	PONIEDZ. 14.04.2025	WTOREK 15.04.2025	ŚRODA 16.04.2025	CZWARTEK 17.04.2025	PIĄTEK 18.04.2025
<b>OBIAD</b>	Zupa pomidorowa z kaszą PKU.  Ziemniaki z sosem dyniowym PKU, sałatka szwedzka. Kompot.	Krem z pieczonej marchewki i batata.  Racuszki PKU. Kompot.	Zupa koperkowa z ryżem PKU.  Kalafior w panierce PKU, ziemniaki, mini marchewki. Kompot.	Barszcz czerwony z ziemniakami.  Leczo z cukini i papryki, ziemniaki, buraczki domowe. Kompot.	

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Franek 14-18.04.2025

	PONIEDZ. 14.04.2025	WTOREK 15.04.2025	ŚRODA 16.04.2025	CZWARTEK 17.04.2025	PIĄTEK 18.04.2025
<b>ŚNIAD.</b>	Szynka wiejska, masło roślinne, pieczywo bez glutenu, warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z jabłkami i cynamonem. Pieczywo bez glutenu, masło roślinne, pasztet drobiowo – warzywny, warzywa. Herbata.	Parówki 94% mięsa, pieczywo bez glutenu, masło roślinne, warzywa. Kakao naturalne na mleku roślinnym.	Świąteczna sałatka jarzynowa <b>(jaja)</b> , szynka swojska, masło roślinne, warzywa, kanapka bez glutenu, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Święta
<b>OBIAD</b>	Bezmleczna zupa pomidorowa z ryżem.  Kopytka <b>(pszenica)</b> w bezmlecznym sosie dyniowym, sałatka szwedzka. Kompot.	Bezmleczny krem z pieczonej marchewki i batata.  Makaron bez glutenu z jogurtem roślinnym i musem owocowym. Kompot.	Bezmleczna zupa koperkowa z ryżem.  Ryba w panierce bez glutenu <b>(ryba,jaja)</b> , ziemniaki, mini marchewki. Kompot.	Bezmleczny barszcz czerwony z jajkiem <b>(jaja)</b> .  Bezglutenowa pieczeń wieprzowa, kasza gryczana, buraczki domowe. Kompot.	
<b>PODW.</b>	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym i miodem.	Jogurt roślinny z owocami.	Koktajl owocowy na mleku roślinnym.	Bezmleczna babka Wielkanocna bez glutenu <b>(jaja)</b> .	

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Dieta bezmleczna 14-18.04.2025

	PONIEDZ. 14.04.2025	WTOREK 15.04.2025	ŚRODA 16.04.2025	CZWARTEK 17.04.2025	PIĄTEK 18.04.2025
<b>ŚNIAD.</b>	Szynka wiejska, masło roślinne, pieczywo mieszane <b>(pszenica, żyto)</b> , warzywa, kawa zbożowa <b>(jęczmień, żyto)</b> na mleku roślinnym.	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z jabłkami i cynamonem. Pieczywo mieszane <b>(pszenica, żyto)</b> masło roślinne, paszтет drobiowo – warzywny, warzywa. Herbata.	Parówki 94% mięsa, pieczywo mieszane, <b>(pszenica, żyto)</b> masło roślinne, warzywa. Kakao naturalne na mleku roślinnym.	Świąteczna sałatka jarzynowa <b>(jaja)</b> , szynka swojska, masło roślinne, warzywa, kanapka z weka <b>(pszenica)</b> , kakao naturalne na mleku roślinnym.	Święta
<b>OBIAD</b>	Bezmleczna zupa pomidorowa z kuskusem.  Kopytka <b>(pszenica)</b> w bezmlecznym sosie dyniowym, sałatka szwedzka. Kompot.	Bezmleczny krem z pieczonej marchewki i batata.  Makaron z jogurtem roślinnym i musem owocowym <b>(pszenica, jaja)</b> , Kompot.	Bezmleczna zupa koperkowa z ryżem.  Paluszki rybne <b>(ryba, pszenica jaja)</b> , ziemniaki, mini marchewki. Kompot.	Żurek z jajkiem <b>(żyto, jaja)</b> .  Pieczeń wieprzowa <b>(pszenica)</b> , kasza bulgur, buraczki domowe. Kompot.	
<b>PODW.</b>	Kanapka <b>(pszenica, jaja)</b> z masłem roślinnym i miodem.	Jogurt roślinny z owocami.	Koktajl owocowy na mleku roślinnym.	Bezmleczna babka Wielkanocna <b>(pszenica, jaja)</b> .	

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Teodor 14-18.04.2025

	PONIEDZ. 14.04.2025	WTOREK 15.04.2025	ŚRODA 16.04.2025	CZWARTEK 17.04.2025	PIĄTEK 18.04.2025
<b>ŚNIAD.</b>	Szynka wiejska, masło roślinne, pieczywo bez glutenu, warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z jabłkami i cynamonem. Pieczywo bez glutenu, masło roślinne, pasztet drobiowo – warzywny, warzywa. Herbata.	Parówki 94% mięsa, pieczywo bez glutenu, masło roślinne, warzywa. Kakao naturalne na mleku roślinnym.	Świąteczna sałatka jarzynowa bez jaja, szynka swojska, masło roślinne, warzywa, kanapka bez glutenu, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Święta
<b>OBIAD</b>	Bezmleczna zupa pomidorowa z ryżem.  Kopytka <b>(pszenica)</b> w bezmlecznym sosie dyniowym, sałatka szwedzka. Kompot.	Bezmleczny krem z pieczonej marchewki i batata.  Makaron bez glutenu z jogurtem roślinnym i musem owocowym. Kompot.	Bezmleczna zupa koperkowa z ryżem.  Ryba w panierce bez glutenu bez jaja <b>(ryba)</b> , ziemniaki, mini marchewki. Kompot.	Barszcz czerwony z ziemniakami.  Bezglutenowa pieczeń wieprzowa, kasza gryczana, buraczki domowe. Kompot.	
<b>PODW.</b>	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym i miodem.	Jogurt roślinny z owocami.	Koktajl owocowy na mleku roślinnym.	Bezmleczna babka Wielkanocna bez glutenu <b>(jaja)</b> .	