

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka żytnia (żyto) z masłem (mleko), filet z kurczaka pieczony (wyrób własny), warzywa, kakao naturalne na mleku (mleko).	Mleczna gryczanka (mleko), kanapka żytnia (żyto), masło (mleko), domowa nutella, owoce, herbata.	Kanapka żytnia (żyto) z masłem (mleko), drobiowy pasztet kremowy (wyrób własny) warzywa, kawa zbożowa na mleku (mleko, jęczmień, żyto)	Jajecznica (jaja) masło (mleko), pieczywo żytnie (żyto), warzywa, kakao naturalne na mleku (mleko).	Mleczna ryżanka z wiśniami (mleko). Chleb żytni (żyto) z masłem (mleko), serek śmietankowy (mleko), warzywa, herbata.
O B I A D	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (mleko). Racuszki bez pszenicy (żyto, mleko), z sosem brzoskwiniowo - jogurtowym (mleko). Kompot.	Kapuśniak na wędzonce. Kotlecik drobiowy w żytniej panierce (żyto, jaja), ziemniaki, sałatka szwedzka. Woda z cytryną.	Zupa serowa (mleko). Pieczeń z szynki w sosie własnym bez pszenicy, makaron żytni (żyto, jaja), buraczki domowe. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem żytnim (żyto, jaja). Kotlety mielone bez pszenicy z dorsza (ryba, jaja), ziemniaki, surówka z marchewki i pomarańczy. Lemoniada.	Włoska zupa minestrone (mleko). Kotlety warzywne bez pszenicy (jaja, mleko), puree ziemniaczane (mleko).surówka z selera i kukurydzy (jaja). Kompot.
P O D W	Pieczywo żytnie (żyto) z masłem (mleko), ser gouda (mleko), warzywa.	Jogurt z musli owsiano - kukurydzianym (mleko, owies), owoce.	Budyń czekoladowy (mleko) Koktajl owocowy.	Domowe ciast bez pszenicy (żyto, jaja, mleko)	Kanapka żytnia (żyto), z masłem (mleko), hummus paprykowy, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, filet z kurczaka pieczony (wyrób własny), warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Gryczanka na mleku roślinnym, pieczywo bez glutenu, masło roślinne, domowa nutella, owoce, herbata.	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, drobiowy pasztet kremowy (wyrób własny) warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Parówki z szynki, masło roślinne, pieczywo bez glutenu, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Ryżanka na mleku roślinnym z wiśniami Chleb bezglutenowy z masłem roślinnym smalczyk z białej fasoli, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa jarzynowa z kaszą jaglaną. Bezmleczne bezglutenowe racuszki bezjajeczne z sosem brzoskwiniowym na jogurcie roślinnym. Kompot.	Kapuśniak na wędzonce. Kotlecik drobiowy w panierce bez glutenu bez jaja, ziemniaki, sałatka szwedzka.. Woda z cytryną.	Bezmleczna zupa kalafiorowa. Pieczeń z szynki w bezglutenowym sosie, makaron bez glutenu, buraczki domowe. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem bez glutenu. Kotlety mielone bezglutenowe bezjajeczne z dorsza (ryba), ziemniaki, surówka z marchewki i pomarańczy. Lemoniada.	Bezmleczna włoska zupa minestrone. Bezmleczne bezglutenowe kotlety warzywne bezjajeczne, bezmleczne puree ziemniaczane surówka z selera, kukurydzy i jogurtu roślinnego. Kompot.
P O D W	Pieczywo bez glutenu z masłem roślinnym, szynka wiejska, warzywa.	Jogurt roślinny z musli bez glutenu, owoce.	Budyń czekoladowy na mleku roślinnym. Koktajl owocowy.	Domowe ciasto bezmleczne bezglutenowe bezjajeczne.	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, hummus paprykowy, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, filet z kurczaka pieczony (wyrób własny), warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Gryczanka na mleku roślinnym, pieczywo bez glutenu, masło roślinne, domowa nutella, owoce, herbata.	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, drobiowy pasztet kremowy (wyrób własny) warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Jajecznicza (jaja) masło roślinne, pieczywo bez glutenu, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Ryżanka na mleku roślinnym z wiśniami Chleb bezglutenowy z masłem roślinnym smalczyk z białej fasoli, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa jarzynowa z kaszą jaglaną. Bezmleczne bezglutenowe racuszki (jaja), z sosem brzoskwiniowym na jogurcie roślinnym. Kompot.	Kapuśniak na wędzonce. Kotlecik drobiowy w panierce bez glutenu (jaja), ziemniaki, sałatka szwedzka.. Woda z cytryną.	Bezmleczna zupa kalafiorowa. Pieczeń z szynki w bezglutenowym sosie, makaron bez glutenu, buraczki domowe. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem bez glutenu. Kotlety mielone bezglutenowe z dorsza (ryba, jaja), ziemniaki, surówka z marchewki i pomarańczy. Lemoniada.	Bezmleczna włoska zupa minestrone. Bezmleczne bezglutenowe kotlety warzywne (jaja), bezmleczne puree ziemniaczane surówka z selera i kukurydzy (jaja). Kompot.
P O D W	Pieczywo bez glutenu z masłem roślinnym, szynka wiejska, warzywa.	Jogurt roślinny z musli bez glutenu, owoce.	Budyń czekoladowy na mleku roślinnym. Koktajl owocowy.	Domowe ciasto bezmleczne bezglutenowe (jaja).	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, hummus paprykowy, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka (pszenica, żyto) z masłem roślinnym, filet z kurczaka pieczony (wyrób własny), warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Gryczanka na mleku roślinnym, bułka grahamka (pszenica), masło roślinne, domowa nutella, owoce, herbata.	Kanapka (pszenica, żyto) z masłem roślinnym, drobiowy pasztet kremowy (wyrób własny) warzywa, kawa zbożowa na mleku roślinnym. (jęczmień, żyto).	Jajecznicza (jaja) masło roślinne, pieczywo żytnie (żyto), warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Ryżanka na mleku roślinnym z wiśniami Chleb wiejski (pszenica, żyto) z masłem roślinnym smalczyk z białej fasoli, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa jarzynowa z kuskusem (pszenica). Bezmleczne racuszki (pszenica, jaja), z sosem brzoskwiniowym na jogurcie roślinnym. Kompot.	Kapuśniak na wędzonce. Kotlecik drobiowy panierowany (pszenica, jaja), ziemniaki, sałatka szwedzka.. Woda z cytryną.	Bezmleczna zupa kalafiorowa. Pieczeń z szynki w sosie własnym (pszenica), makaron orzo (pszenica, jaja), buraczki domowe. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem (pszenica, jaja). Kotlety mielone z dorsza (ryba, pszenica, jaja), ziemniaki, surówka z marchewki i pomarańczy. Lemoniada.	Bezmleczna włoska zupa minestrone. Bezmleczne kotlety warzywne (pszenica, jaja), bezmleczne puree ziemniaczane surówka z selera i kukurydzy (jaja). Kompot.
P O D W	Bułka kajzerka (pszenica) z masłem roślinnym, szynka wiejska, warzywa.	Jogurt roślinny z musli (pszenica, owies), owoce.	Budyń czekoladowy na mleku roślinnym. Koktajl owocowy.	Domowe ciasto bezmleczne. (pszenica, jaja).	Kanapka (pszenica), z masłem roślinnym, hummus paprykowy, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka żytnia (żyto) z masłem (mleko) , pieczeń z polędwiczką, warzywa, kakao naturalne na mleku (mleko) .	Bananowa jaglanka (mleko) , kanapka żytnia (żyto) , masło (mleko) , pasta drobiowo - warzywna, warzywa, herbata.	Pieczyno żytnie (żyto) z masłem (mleko) , pasta fasolowa z pestkami słonecznika, warzywa, kawa zbożowa na mleku (mleko, jęczmień, żyto)	Parówki 94% mięsa, masło (mleko) , kanapka żytnia (żyto) , ketchup, warzywa, kakao naturalne na mleku (mleko) .	Płatki kukurydziane z mlekiem (mleko) . Chleb żytni (żyto) z masłem (mleko) , ser żółty (mleko) , warzywa, herbata.
O B I A D	Zupa pomidorowa z ryżem (mleko) . Makaron żytni (żyto) , z sosem waniliowym (mleko) . Kompot.	Zabielana zupa buraczkowa z ziemniakami. (mleko) . Kotlet schabowy w żytniej panierce (żyto, jaja) , ziemniaki, surówka colesław. Woda z cytryną.	Krem wielowarzywny (mleko) . Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym bez pszenicy (żyto, mleko) , kasza jęczmienna (jęczmień) , kapusta czerwona gotowana. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem żytnim (żyto, jaja) . Ryba po grecku bez pszenicy (ryba, żyto, jaja) , ziemniaki, marchew z pomarańczą.. Lemoniada.	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (mleko) . Wege gołąbki bez zawijania w kremowym paprykowym sosie bez pszenicy (żyto, jaja, mleko) . Kompot.
P O D W	Kanapka żytnia (żyto) z masłem (mleko) , jajko na twardo (jaja) , warzywa.	Jogurt z płatkami żytnimi i owocami (mleko, żyto) ,	Kanapka żytnia z masłem (żyto, mleko, jaja) Koktajl owocowo – jogurtowy (mleko) .	Czekoladowe babeczki bez pszenicy (żyto, jaja, mleko)	Kanapka żytnia (żyto) , z masłem (mleko) , twarożek ze szczypiorkiem (mleko) , warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, pieczeń z polędwiczką, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Bananowa jaglanka na mleku roślinnym, kanapka bez glutenu, masło roślinne, pasta drobiowo - warzywna, warzywa, herbata.	Pieczyno bez glutenu z masłem roślinnym, pasta fasolowa z pestkami słonecznika, warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Parówki 94% mięsa, masło roślinne, kanapka bez glutenu, ketchup, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Płatki kukurydżiane z mlekiem roślinnym. Chleb bezglutenowy z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa pomidorowa z ryżem. Makaron bezglutenowy z bezmlecznym sosem waniliowym z truskawkami. Kompot.	Zabielana mlekiem roślinnym zupa buraczkowa z ziemniakami. Kotlet schabowy w panierce bez glutenu bez jaja, ziemniaki, surówka wiosenna. Woda z cytryną.	Bezmleczny krem wielowarzywny. Filet z kurczaka w bezmlecznym sosie pieczarkowym bez glutenu, kasza gryczana, kapusta czerwona gotowana. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem bez glutenu. Ryba po grecku bez glutenu bez jaja (ryba), ziemniaki, marchew z pomarańczą.. Lemoniada.	Bezmleczna zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami. Wege gołąbki bezjajeczne bez zawijania w kremowym bezmlecznym paprykowym bezglutenowym sosie Kompot.
P O D W	Kanapka bezglutenowa z masłem roślinnym, pieczony filet z kurczaka (wyrób własny), warzywa.	Jogurt roślinny z płatkami bez glutenu i owocami,	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym. Koktajl owocowy na jogurcie roślinnym.	Babeczki Teosia.	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, hummus, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, pieczeń z polędwiczką, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Bananowa jaglanka na mleku roślinnym, kanapka bez glutenu, masło roślinne, pasta drobiowo - warzywna, warzywa, herbata.	Pieczyno bez glutenu z masłem roślinnym, pasta fasolowa z pestkami słonecznika, warzywa, kawa zbożowa bez glutenu na mleku roślinnym.	Parówki 94% mięsa, masło roślinne, kanapka bez glutenu, ketchup, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Płatki kukurydziane z mlekiem roślinnym. Chleb bezglutenowy z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa pomidorowa z ryżem. Makaron bezglutenowy z bezmlecznym sosem waniliowym z truskawkami. Kompot.	Zabielana mlekiem roślinnym zupa buraczkowa z ziemniakami. Kotlet schabowy w panierce bez glutenu (jaja), ziemniaki, surówka coleslaw. Woda z cytryną.	Bezmleczny krem wielowarzywny. Filet z kurczaka w bezmlecznym sosie pieczarkowym bez glutenu, kasza gryczana, kapusta czerwona gotowana. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem bez glutenu. Ryba po grecku bez glutenu (ryba,jaja), ziemniaki, marchew z pomarańczą.. Lemoniada.	Bezmleczna zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami. Wege gołąbki bez zawijania w kremowym bezmlecznym paprykowym bezglutenowym sosie (jaja). Kompot.
P O D W	Kanapka bezglutenowa z masłem roślinnym, jajko na twardo (jaja), warzywa.	Jogurt roślinny z płatkami bez glutenu i owocami,	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym. Koktajl owocowy na jogurcie roślinnym.	Czekoladowe bezmleczne babeczki bez glutenu (jaja).	Kanapka bez glutenu z masłem roślinnym, hummus, warzywa.

RESTAURACJA JANÓWKA

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Ś N I A D	Kanapka (pszenica, żyto) z masłem roślinnym, pieczeń z polędwiczką, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Bananowa jaglanka na mleku roślinnym, bułka śląska (pszenica), masło roślinne, pasta drobiowo - warzywna, warzywa, herbata.	Pieczewo ciemne (pszenica, żyto) z masłem roślinnym, pasta fasolowa z pestkami słonecznika, warzywa, kawa zbożowa na mleku roślinnym (jęczmień, żyto).	Parówki 94% mięsa, masło roślinne, bułka kajzerka (pszenica), ketchup, warzywa, kakao naturalne na mleku roślinnym.	Płatki kukurydziane z mlekiem roślinnym. Chleb wiejski (pszenica, żyto) z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku, warzywa, herbata.
O B I A D	Bezmleczna zupa pomidorowa z ryżem. Makaron (pszenica, jaja), z bezmlecznym sosem waniliowym z truskawkami. Kompot.	Zabielana mlekiem roślinnym zupa buraczkowa z ziemniakami. Kotlet schabowy (pszenica, jaja), ziemniaki, surówka colesław. Woda z cytryną.	Bezmleczny krem wielowarzywny. Filet z kurczaka w bezmlecznym sosie pieczarkowym (pszenica), kasza jęczmienna (jęczmień), kapusta czerwona gotowana. Kompot.	Rosół (seler) z makaronem (pszenica, jaja). Ryba po grecku (ryba, pszenica, jaja), ziemniaki, marchew z pomarańczą.. Lemoniada.	Bezmleczna zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami. Wege gołąbki bez zawijania w kremowym bezmlecznym paprykowym sosie (pszenica, jaja) Kompot.
P O D W	Bułka kajzerka (pszenica) z masłem roślinnym, jajko na twardo (jaja), warzywa.	Jogurt roślinny z granolą i owocami (pszenica, owies),	Bułka z masłem roślinnym (pszenica) Koktajl owocowy na jogurcie roślinnym.	Czekoladowe bezmleczne babeczki (pszenica, jaja)	Kanapka (pszenica), z masłem roślinnym, hummus, warzywa.