

**Jadłospis**  
**Zamówienie podstawowe**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Kolacja</b>
Dzień 1	Bufet szwedzki; Zupa mleczna Bułka kajzerka. Ser biały twarogowy - z rzodkiewką -z szczypiorkiem. Wędlina 3 rodzaje *. Paszтет z pomidorami. Pomidor. Ogórek zielony. Roszponka Masło. Kakao / herbata.	Krupnik 350 ml. Pieczone udko z kurczaka 150 g. Ziemniaki 250 g. Buraczki 250 g. Kompot z owoców sezonowych.  Deser: Banan 150 g.	Bufet szwedzki; Parówki na ciepło ( min. 82%mięsa). Pieczywo mieszane. Pomidor. Ogórek zielony. Serek topiony. Wędlina 2 rodzaje*. Masło, Herbata z cytryną.
Dzień 2	Bufet szwedzki; Jajecznica na maśle. Mleko. Chałka. Dżem truskawkowy. Dżem wiśniowy. Krem czekoladowy. Pieczywo mieszane. Wędlina 2 rodzaje*. Masło. Herbata z cytryną.	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml. Pierogi z serem 250 g, jogurt, cynamon. Surówka marchewka- jabłko 250 g. Kompot z owoców sezonowych. Deser: Ciasto murzynek – własnego wypieku 100 g.	Bufet szwedzki. Leczo 150 g. Pieczywo mieszane. Bułka z ziarnem. Wędlina. Masło. Ogórek zielony, Pomidor. Konfitura malinowa. Herbata owocowa.
Dzień 3	Bufet szwedzki: Owsianka na ciepło, płatki kukurydziane, rodzynki. Mleko. Bułka graham. Wędlina 3 rodzaje. Paszтет. Sałata masłowa. Ogórek zielony. Pomidor. Masło. Herbata.	Zupa kalafiorowa 350 ml. Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym 350 g. Warzywa gotowane na parze 250 g. Kompot z owoców sezonowych.  Deser: Owoc - arbuz 200 g.	Bufet szwedzki: Kisiel truskawkowy. Ciasteczka kruche. Angielka. Ser żółty masdamer. Serek topiony z papryką. Serek topiony śmietankowy. Paszтет drobiowy. Ogórek konserwowy. Herbata zielona.
Dzień 4	Bufet szwedzki: Jajecznica ze szczypiorkiem Budyń śmietankowy.	Zupa ogórkowa 350 ml. Nuggetsy z indyka panierowane w	Bufet szwedzki: Pieczywo mieszane. Wędlina 3 rodzaje. Sałata rzymska.

<p> Anielka.  Ser żółty gouda.  Serek topiony.  Krem czekoladowy  Wędlina 2 rodzaje.  Mozzarella.  Pomidor.  Masło.  Herbata owocowa. </p>	<p> płatkach  kukurydzianych 150 g.  Kasza kuskus 100 g.  Surówka z białej  kapusty z marchewką  250 g.  Kompot z owoców  sezonowych.  Deser:  Ciasto marchewkowe -  własnego wypieku 120  g. </p>	<p> Jajko.  Pomidory cherry.  Ogórek zielony.  Rzodkiewka.  Masło.  Herbata z cytryną. </p>
--	--	---

## Dzień 5

<p> Bufet szwedzki:  Owsianka na ciepło,  płatki kukurydziane.  Mleko.  Bułka kajzerka.  Wędlina 3 rodzaje *.  Pasta jajeczna.  Sałata masłowa.  Rzodkiewka.  Ogórek zielony.  Szcypiorek.  Kakao.  Herbata owocowa. </p>	<p> Barszcz ukraiński z  ziemniakami 350 ml.  Paluszki rybne 150 g.  Frytki 250 g.  Surówka z kapusty  kiszonej i marchewki  250 g.  Kompot z owoców  sezonowych.  Deser: Ciasto kruche z  owocami 120 g. </p>	<p> Bufet szwedzki;  Pieczywo mieszane.  Wędlina 2 rodzaje *.  Serek topiony z  szczypiorkiem.  Ser żółty gouda.  Kisiel malinowy.  Biszkopty.  Herbata z cytryną. </p>
---	--	---

## Dzień 6

<p> Bufet szwedzki:  Jajko sadzone.  Pieczywo razowe.  Pieczywo mieszane.  Paszтет drobiowy.  Wędlina 3 rodzaje *.  Ogórek konserwowy.  Pomidor.  Krem czekoladowy.  Masło.  Kawa inka. Herbata. </p>	<p> Zupa jarzynowa 350  ml.  Gulasz z indyka 150 g.  Kasza pęczak 150 g.  Ogórek kiszony 150 g.  Kompot z owoców  sezonowych.  Deser:  Jabłko, herbatniki. 150  g. </p>	<p> Bufet szwedzki:  Naleśniki z konfiturą  owocową.  Naleśniki z serem.  Herbata z cytryną.  Bułka kajzerka.  Wędlina 2 rodzaje *.  Pomidor.  Ogórek.  Szcypiorek.  Masło </p>
---	---	---

## Dzień 7

<p> Bufet szwedzki;  Zupa mleczna.  Musli z suszonymi  owocami.  Anielka. </p>	<p> Rosół 350 ml.  Grillowana pierś z  kurczaka 150 g.  Ziemniaki 250 g.  Mizeria 200 g. </p>	<p> Bufet szwedzki:  Sałatka grecka z  prażonym  słonecznikiem.  Pieczywo mieszane. </p>
--	---	--

Wędlina – 3 rodzaje \*.  
Ser biały twarogowy  
- z rzodkiewką  
- z szczypiorkiem.  
Pomidor.  
Masło. Herbata.

Kompot z owoców  
sezonowych.  
  
Deser: jogurt  
truskawkowy 100 g.

Ser żółty gouda.  
Wędlina 2 rodzaje \*.  
Masło.  
Herbata miętowa.