



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
26.02	Poniedziałek Monday	Neapolitańska z serkiem topionym Neapolitan soup with cream cheese	Pierogi z mięsem, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką Meat dumplings, sauerkraut and carrot salad	Wega: kotlet jajeczny Egg cutlet	Babeczki owocowe Cupcakes with fruit	
27.02	Wtorek Tuesday	Jarzynowa z lanymi kluskami Vegetable soup with noodles	Spaghetti carbonara, mix sałat z sosem miodowo-musztardowym Carbonara spaghetti, salad mix with honey and mustard dressing		Ciasto cytrynowe Lemon cake	
28.02	Środa Wednesday	Krem z soczewicy z grzankami Lentil cream soup with croutons	Kuchnia staropolska: Kotlety schabowe, ziemniaki puree, sałatka z kapusty białej i czerwonej Pork chops, mashed potatoes, white and red cabbage salad		Banany Bananas	
01.03	Czwartek Thursday	Ogórkowa Cucumber soup	Bitki wołowe w sosie własnym smażone w piecu konwekcyjnym beztłuszczowo, kasza burgul, sałatka z kapusty pekińskiej z warzywami sezonowymi Beef cutlets in gravy fried fat-free in a convection oven, bulgur, Chinese cabbage and seasonal vegetables salad	Wega: Warzywa grillowane Grilled vegetables	Ciasto domowe z jabłkami Apple cake	
02.03	Piątek Friday	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Kluski śląskie z sosem kremowo-pieczarkowym, sałata lodowa z rzodkiewką Silesian dumplings with mushroom-cream dressing, lettuce with radish		Mussli z jogurtem Muesli with yogurt	

Nasze potrawy przyrządzane są z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters and in accordance with European norms. Every meal is made in a steam-convection oven, free of fat.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
05.03	Poniedziałek Monday	Krem z soczewicy i pomidorów z grzankami Lentil and tomato cream soup with croutons	Pierogi z serem i polewą śmietankową Cottage cheese stuffed dumplings with strawberry cream sauce		Pączki Doughnuts	
06.03	Wtorek Tuesday	Krupnik Barley soup	Kotlety mielone smażone beztłuszczowo, buraczki, ziemniaki puree Minced meat cutlets fried free of fat, beetroot shreds, potato puree		Ciastko francuskie z jabłkiem Puff pastry with apple	
07.03	Środa Wednesday	Kapuśniak ze słodkiej kapusty Sweet cabbage soup	Szaszłyki z wołowiny, pieczone ziemniaczki, surówka z ogórka, pomidora i papryki czerwonej Beef shashliks, baked potatoes, cucumber, tomato and red pepper salad		Ciasto domowe jogurtowe Yoghurt cake	
08.03	Czwartek Thursday	Rosół Chicken soup	Kuchnia Chińska: Kurczak w sosie słodko-kwaśnym Ryż, surówka z kapusty Chinese cuisine: Chicken in sweet and sour sauce, rice, cabbage salad	Wega: kotlet warzywny Vega: Vegetable cutlet	Mandarynki Tangerines	
09.03	Piątek Friday	Zupa szczawiowa z jajkiem Sorrel soup with eggs	Makaron ze szpinakiem, serem feta, sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi Pasta with spinach, feta cheese, lettuce and cocktail tomatoes		Ciasto domowe czekoladowe Chocolate cake	

Nasze potrawy przyrządzane są z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters and in accordance with European norms. Every meal is made in a steam-convection oven, free of fat.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
12.03	Poniedziałek Monday	Krem z kalafiora Cauliflower cream	Pierogi ruskie, mix sałat z sosem vinegrette Russian dumplings, salad mix with vinaigrette dressing		Tosty z żółtym serem Toasts with cheese	
13.03	Wtorek Tuesday	Żurek z białą kiełbaską Rye flour soup with sausage	Makaron spaghetti w sosie pomidorowym, sałatka Colesław Spaghetti Bolognese, coleslaw salad		Ciasto cytrynowe Lemon cake	
14.03	Środa Wednesday	Zupa ogórkowa Cucumber soup	Schab pieczony w sosie własnym, kasza wiejska, marchewka z groszkiem Roasted pork chop in gravy, barley, carrot and peas		Banany Bananas	
15.03	Czwartek Thursday	Jarzynowa Vegetable soup	Indyk curry, ryż, sałatka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną i groszkiem Curry turkey, rice, Chinese cabbage, red pepper and peas salad	Wega: kotlet warzywny Vega: Vegetable cutlet	Ptysie z kremem Choux pastry with cream	
16.03	Piątek Friday	Pomidorowa z Ryżem Tomato soup with rice	Łosoś z warzywami na parze, ziemniaki purre Salomon with steamed vegetables, potato puree		Mussli z jogurtem Muesli with yogurt	

Nasze potrawy przyrządzane są z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters and in accordance with European norms. Every meal is made in a steam-convection oven, free of fat.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
19.03	Poniedziałek Monday	Krem z soczewicy i pomidorów z grzankami Lentil and tomato cream soup with croutons	Pałki kurczaka pieczone beztłuszczowo w piecu konwekcyjnym, ziemniaki, sałatka z ogórka i rzodkiewki z jogurtem Chicken drumsticks fried fat-free in convection oven, potatoes, cucumber and radish with yoghurt		Babeczki z budyniem Cupcakes with pudding	
20.03	Wtorek Tuesday	Krupnik Barley soup	Pulpety z indyka w sosie koperkowym, kasza, buraczki Turkey meatballs with dill sauce, barley, beetroots shreds		Ciasto cytrynowe Lemon cake	
21.03	Środa Wednesday	Zupa ogórkowa Cucumber soup	Naleśniki z polewą jogurtowo-truskawkową Pancakes with strawberry-yogurt sauce		Ciasto z jabłkiem Apple cake	
22.03	Czwartek Thursday	Rosół Chicken soup	Kuchnia Chińska: Wołowina po chińsku, ryż, mix sałat z mozzarellą Chinese cuisine: Chinese beef, rice, salad mix with mozzarella	Wega: kotlet warzywny Vega: Vegetable cutlet	Mandarynki Tangerines	
23.03	Piątek Friday	Czerwony barszcz Beetroot soup	Makaron farfale z fasolką szparagową w sosie serowym, sałatka Coleslaw Farfalle pasta with string-beans in cheese sauce, coleslaw salad		Ciasto marmurkowe Pound cake	

Nasze potrawy przyrządzane są z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters and in accordance with European norms. Every meal is made in a steam-convection oven, free of fat.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
26.03	Poniedziałek Monday	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Kotlety schabowe, ziemniaki, mizeria z jogurtem Pork chops, potatoes, cucumber with yoghurt		Płatki kukurydziane z musem jogurtowo-owocowym Cornflakes with fruit-yogurt mousse	
27.03	Wtorek Tuesday	Warzywna z papryką czerwoną i selerem naciowym Vegetable soup with celery and red pepper	Gołąbki bez zawijania, ryż, sałata z sosem miodowym Cooked ground pork, rice, lettuce with honey dressing		Babeczki czekoladowe Chocolate cupcakes	
28.03	Środa Wednesday	Zupa zacierkowa Vegetable soup with small dumplings	Spaghetti carbonara, mix sałat z dipem włoskim Carbonara Spaghetti, salad mix with Italian dip		Ciasto jogurtowe Yogurt cake	

Nasze potrawy przyrządzane są z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters and in accordance with European norms. Every meal is made in a steam-convection oven, free of fat.