



DZIEŃ 1

Śniadanie

Świeże pieczywo z masłem (żytnie i pszenne do wyboru), wybór tradycyjnych wędlin, ser żółty, jajka na twardo z delikatnym majonezem oraz porcja chrupiących, sezonowych warzyw.

II Śniadanie

Orzeźwiający sok z selera naciowego, świeży ogórek zielony, soczysta gruszka oraz porcja siemienia lnianego – naturalne wsparcie dla dobrego samopoczucia.

Obiad

Aromatyczny krem z ogórków kiszonych – delikatny, rozgrzewający i pełen tradycyjnego smaku.

Potrawka z soczystego indyka podana z kaszą jęczmienną oraz domową marchewką zasmażaną na maśle – sycący, lekkostrawny obiad przygotowany z najwyższą starannością.

Podwieczorek

Puszyste ślimaczki z cynamonem – pachnące, delikatne i idealne do popołudniowej kawy lub herbaty.

Kolacja

Świeże pieczywo z masłem, tradycyjne zimne nóżki, wybór wędlin, świeże warzywa oraz domowa sałatka z ryżem i kurczakiem – lekka i smaczna propozycja na zakończenie dnia.

DZIEŃ 2

Śniadanie

Świeże pieczywo z masłem (żytnie i pszenne do wyboru), delikatny serek wiejski, wybór tradycyjnych wędlin oraz chrupiące, świeże warzywa. Całość uzupełnia kremowa owsianka czekoladowa – pożywna i pełna energii na dobry początek dnia.

II Śniadanie

Kolorowy mix świeżych owoców – lekka, naturalnie słodka przekąska bogata w witaminy i składniki odżywcze.

Obiad

Tradycyjna ryżanka – aromatyczna, domowa zupa przygotowana na wywarze z warzyw i mięsa.

Soczysty kotlecik wieprzowy z dodatkiem wędzonego sera i świeżego szczypiorku, podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz delikatnie gotowanym brokułem.

Klasyczny, sycący obiad o wyjątkowym, domowym smaku.

Podwieczorek

Kruche, maślane ciasteczka – idealne do filiżanki kawy lub aromatycznej herbaty.

Kolacja

Świeże pieczywo z masłem, wybór wędlin, ser żółty, domowa pasta jajeczna z dodatkiem suszonych pomidorów oraz porcja świeżych warzyw. Smaczna i lekka kolacja, która doskonale kończy dzień.

DZIEŃ 3

Śniadanie

Świeże pieczywo (żytnie i pszenne do wyboru) z aromatyczną kaszanką podsmażaną z cebulką, wybór tradycyjnych wędlin oraz porcja świeżych, chrupiących warzyw. Pożywne śniadanie inspirowane domową kuchnią.

II Śniadanie

Porcja kremowych lodów – przyjemna, orzeźwiająca przekąska, która umili dzień i doda odrobiny słodkiej przyjemności.

Obiad

Delikatna zupa szpinakowa – kremowa, aromatyczna i pełna wartości odżywczych.

Soczysty rumsztyk wołowy podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz świeżą, chrupiącą mizerią. Klasyczne połączenie, które zachwyci domowym smakiem i syci na długo

Podwieczorek

Kolorowy mix świeżych owoców – lekka, pełna witamin przekąska, idealna na popołudniowy odpoczynek.

Kolacja

Świeże pieczywo, wybór wędlin, ser żółty, świeże warzywa oraz domowa sałatka z selerem konserwowym i rodzynkami. Smaczna, lekka kolacja z nutą słodko-wytrawnego smaku.

DZIEŃ 4

Śniadanie

Świeże pieczywo z masłem (żytnie i pszenne do wyboru), wędlina, delikatna pasztetowa i ser żółty, podane ze świeżymi, chrupiącymi warzywami. Do tego kremowa kasza manna – lekka, pożywna i doskonała na dobry początek dnia.

II Śniadanie

Jogurt z owocami o delikatnej, kremowej konsystencji – smaczna przekąska dostarczająca energii i cennych składników odżywczych.

Obiad

Aromatyczna grochówka przygotowana według tradycyjnej receptury – sycąca, rozgrzewająca i pełna domowego smaku.

Domowa pizza wiejska na puszystym cieście, z wyrazistymi dodatkami i ciągnącym się serem – doskonała propozycja dla miłośników klasycznych, domowych wypieków.

Podwieczorek

Domowy sernik na zimno – delikatny, idealny do filiżanki kawy lub herbaty.

Kolacja

Świeże pieczywo z masłem, domowa pasta z tuńczyka, wędlina, ser żółty, chrupiący ogórek kiszony oraz świeże warzywa. Smaczna, lekka kolacja, która doskonale kończy dzień.

DZIEŃ 5

Śniadanie

Świeże pieczywo z masłem (żytnie i pszenne do wyboru), aromatyczne wędliny, delikatny ser żółty oraz soczyste warzywa – pomidor i chrupiący ogórek. Dopełnieniem śniadania są parówki podane na ciepło – sycąca propozycja, która dostarcza energii na cały poranek.

II Śniadanie

Kremowy koktajl na bazie mleka sojowego – lekki, orzeźwiający i pełen wartości odżywczych, idealny jako zdrowa przekąska między posiłkami.

Obiad

Chłodnik rzodkiewkowy – delikatna, orzeźwiająca zupa z dodatkiem świeżych warzyw, doskonała na cieplejsze dni.

Pieczona ryba podana z gotowanymi ziemniakami oraz chrupiącą surówką z czerwonej kapusty. To lekkostrawny, pełnowartościowy obiad, który łączy wyśmienity smak z wartościami odżywczymi.

Podwieczorek

Domowe ciasto jogurtowe z delikatnym budyniem – puszyste, lekkie i doskonale komponujące się z filiżanką kawy lub herbaty.

Kolacja

Świeże pieczywo z masłem, wędlina, ser żółty, świeży pomidor oraz chrupiący ogórek. Uzupełnieniem kolacji są aromatyczne pieczarki faszerowane – smaczna i sycąca propozycja na zakończenie dnia.

DZIEŃ 6

Śniadanie

Puszysta chałka oraz świeże pieczywo z masłem (żytnie i pszenne do wyboru), wędlina, delikatny twaróg z dodatkiem miodu lub dżemu oraz porcja świeżych warzyw. Całość uzupełnia aromatyczna zupa mleczna z makaronem – klasyczne śniadanie, które przywołuje smak rodzinnego domu.

II Śniadanie

Porcja kremowych lodów – lekka, orzeźwiająca przekąska, która umili dzień i dostarczy chwili słodkiej przyjemności.

Obiad

Domowa zupa jarzynowa – przygotowana z sezonowych warzyw, delikatna i pełna naturalnego smaku.

Soczyste udko z kurczaka pieczone na złocisty kolor, podane z gotowanymi ziemniakami oraz tradycyjną surówką z buraków. Klasyczny, sycący obiad, który doskonale wpisuje się w smaki polskiej kuchni.

Podwieczorek

Kremowy pudding chia z dodatkiem chałwy i świeżych malin – wyjątkowe połączenie delikatności, naturalnej słodyczy i wartości odżywczych.

Kolacja

Świeże pieczywo z masłem, wędlina, ser żółty, tradycyjny pasztet, świeże warzywa oraz aromatyczny śledź z cebulką. Smaczna i różnorodna kolacja, która doskonale kończy dzień.

DZIEŃ 7

Śniadanie

Puszysta jajecznica przygotowana na maśle, podana ze świeżym pieczywem (żytnie i pszenne do wyboru), wędliną, serem żółtym oraz porcją chrupiących, sezonowych warzyw. Pożywne śniadanie, które doskonale rozpoczyna dzień.

II Śniadanie

Kremowy koktajl z malin, dojrzałego banana i maślanki – lekki, orzeźwiający i pełen naturalnego smaku oraz cennych składników odżywczych.

Obiad

Tradycyjny rosół z makaronem – aromatyczny, gotowany na długo wywar z delikatnym makaronem, przygotowany według domowej receptury.

Soczysta szynka pieczona w sosie własnym, podana z kaszą gryczaną oraz aromatyczną kapustą zasmażaną. Klasyczny, sycący obiad, który zachwyca bogactwem smaku i domowym charakterem.

Podwieczorek

Domowe ciasto **Zebra z wiśniami** – puszyste, wilgotne i delikatnie owocowe, doskonałe do popołudniowej kawy lub herbaty.

Kolacja

Tradycyjne zimne nóżki, świeże pieczywo z masłem, wędlina, porcja świeżych warzyw oraz domowa sałatka z brokułu. Smaczna, różnorodna kolacja, która syci i doskonale kończy dzień.

GODZINY SERWOWANIA POSIŁKÓW

Dbamy o regularność i komfort naszych Seniorów, dlatego posiłki dostarczane są o stałych porach dnia, wspierając zdrowe nawyki żywieniowe i dobre samopoczucie.

 Śniadanie	godz. 9:00
 II Śniadanie	godz. 11:00
 Obiad wraz z podwieczorkiem	godz. 13:00
 Podwieczorek	godz. 15:00
 Kolacja	godz. 17:00

Regularne pory posiłków pomagają utrzymać prawidłowy rytm dnia, zapewniają stały dopływ energii oraz sprawiają, że każdy dzień przebiega w spokojnej i przewidywalnej atmosferze.