

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 5. Ser twarogowy półtłusty (mleko) (30g) 6. Pomidor (20g) 7. Owoc sezonowy (120g)	1. Zupa ziemniaczana z dodatkiem fasoli białej zabelana śmietanką sojową (seler, soja) (200g) 2. Naleśniki z jabłkami (pszenica, jaja, mleko) 2 szt (200g) 3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Twarożek z rzodkiewką (30g) 2. Pieczywo chrupkie wieloziarniste (pszenica, żyto, owies) (20g) 3. Dynia pestki (5g)

2026-09-01 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Ser żółty (mleko) (20g) 5. Ogórek kwaszony (20g) 6. Owoc sezonowy (180g)	1. Zupa ogórkowa z ryżem zabelana mlekiem (seler, mleko) (200g) 2. Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (100g) 3. Sos z czerwonej soczewicy z warzywami (150g) 4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Jogurt naturalny z owocami i granolą zbożowo-orzechową (mleko, orzechy, owies, żyto, pszenica) (120g) 2. Chrupki kukurydziane (10g)

2026-09-02 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem na jogurcie (jaja, mleko) (30g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Owoc sezonowy (90g) 7. Słonecznik nasiona (5g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, mleko, jaja, pszenica) (200g) 2. Gulasz wieprzowy (100g) 3. Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (100g) 4. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Butka grahamka (pszenica, żyto) (50g) 2. Masło (mleko) (5g) 3. Wędlina wieprzowa (gorczyca, soja) (20g) 4. Ogórek (20g)

2026-09-03 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Kiełbasa żywiecka (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Owoc sezonowy (120g)	1. Rosół z makaronem (seler, pszenica, jaja) (200g) 2. Stripsy drobiowe (60g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka colesław z jogurtem (mleko) (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Ciasto buraczane na maślanie (pszenica, jaja, mleko) (50g) 2. 1/2 jabłka (90g)

2026-09-04 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Twarożek z koperkiem (mleko) (30g) 5. Rzodkiewka (10g) 6. Owoc sezonowy (120g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym (mleko, seler, pszenica, jaja) (200g) 2. Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (60g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z kapusty kiszonej (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Serek homogenizowany naturalny chudy (mleko) (150g) 2. Owoc sezonowy (140g) 3. wafle ciecierzycowe (15g)

2026-09-07 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (30g) 5. Serek naturalny do smarowania (mleko) (20g) 6. Pomidor (20g) 7. Owoc sezonowy (180g)	1. Zupa grysikowa z natką pietruszki na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (pszenica, seler, mleko) (200g) 2. Pierogi ruskie (pszenica, jaja, mleko) 5 sztuk (150g) 3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. jogurt naturalny (mleko) (120g) 2. Owoc sezonowy (120g) 3. Pieczywo chrupkie wieloziarniste (pszenica, żyto, owies) (20g)

2026-09-08 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Ser żółty (mleko) (20g) 5. Ogórek (30g) 6. Owoc sezonowy (130g)	1. Zupa krem z soczewicy niezabieleną z grzankami razowymi i pestkami dyni (pszenica, żyto) (200g) 2. Ryż ugotowany (100g) 3. Jabłka pieczone z cynamonem (80g) 4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Deser ala tiramisu z jogurtem, bananem i biszkoptem (pszenica, jaja, mleko) (100g)

2026-09-09 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Kajzerka (pszenica) (50g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Twarożek ze szczypiorkiem (mleko) (30g) 5. Papryka czerwona (30g) 6. Owoc sezonowy (150g)	1. Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny mlekiem na wywarze warzywnym (seler) (200g) 2. Pulpeciki z indyka gotowane (jaja, pszenica) (80g) 3. Sos koperkowy (mleko, pszenica) (50g) 4. Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (100g) 5. Surówka z buraków (80g) 6. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Jogurt roślinny z owocami i otrębami gryczanymi (soja) (150g) 2. Rogalik orkiszowy (jaja, mleko) (35g)

2026-09-10 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Pasta z czerwonej fasoli z jajkiem (jaja) (20g) 5. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 6. Owoc sezonowy (120g) 7. Rzodkiewka (20g)	1. Żurek z ziemniakami i kiełbasą zabieleny mlekiem (mleko, pszenica, żyto, seler) (200g) 2. Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (100g) 3. Sos mięsno-pomidorowy (150g) 4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (30g) 2. Serek naturalny do smarowania (mleko) (20g) 3. Masło (mleko) (3g) 4. Pomidor (20g) 5. Słonecznik nasiona (5g)

2026-09-11 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Owsianka na mleku (mleko, owies) (200g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Pasta z makreli wędzonej z natką pietruszki (ryba) (30g) 4. Masło (mleko) (5g) 5. Ser żółty (mleko) (10g) 6. Ogórek kwaszony (20g) 7. Owoc sezonowy (60g)	1. Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (seler, jęczmień, mleko) (200g) 2. Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z porów (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Weka pszenna (20g) 2. Ser twarogowy półtłusty (mleko) (20g) 3. Dżem truskawkowy niskosłodzony (30g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-14 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Twarożek z grillowanym bakłażanem (mleko) (30g) 5. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 6. Owoc sezonowy (130g) 7. Pomidor (20g)	1. Zupa koperkowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym (pszenica, jaja, mleko, seler) (200g) 2. Ryż brązowy ugotowany (100g) 3. Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (150g) 4. Orzechy włoskie (30g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (30g) 2. Masło (mleko) (5g) 3. Pasztet drobiowy (mleko, soja, pszenica, jaja) (30g) 4. Ogórek (10g)

2026-09-15 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Szynka wieprzowa gotowana (20g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Owoc sezonowy (150g)	1. Zupa brokułowa z ryżem na wywarze warzywnym (mleko, seler) (200g) 2. Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (100g) 3. Indyk w sosie szpinakowo-śmietanowym (pszenica, mleko) (100g) 4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. jogurt naturalny (mleko) (120g) 2. Precel z makiem (pszenica) (70g) 3. Owoc sezonowy (90g)

2026-09-16 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Twarożek z koperkiem (mleko) (30g) 5. Rzodkiewka (10g) 6. Owoc sezonowy (90g)	1. Krem pieczarkowy zabieleny jogurtem z grzankami razowymi (mleko, pszenica, żyto) (200g) 2. Mięso z udka kurczaka (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Mizeria z jogurtem (mleko) (100g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Bułka grahamka (pszenica, żyto) (60g) 2. Masło (mleko) (10g) 3. Szynka z indyka (gorczyca, soja) (20g) 4. Ogórek kwaszony (20g)

2026-09-17 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pasta z makreli i twarogu z natką pietruszki (mleko, ryba) (20g) 5. Pomidorki koktajlowe (30g) 6. Owoc sezonowy (arbuz) (150g)	1. Zupa kalafiorowa z ciecierzycą na wywarze warzywnym z dodatkiem śmietanki sojowej (seler, soja) (200g) 2. Łazanki z kapustą białą i kiełbasą (pszenica, jaja, gorczyca, soja) (200g) 3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Koktajl truskawkowy na maślanie (mleko) (100g) 2. Herbatniki pełnoziarniste (pszenica, jaja, mleko) (20g)

2026-09-18 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczerek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (10g) 4. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem na jogurcie (jaja, mleko) (30g) 5. Pomidor (20g) 6. Owoc sezonowy (60g) 7. Dynia pestki (5g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (mleko, seler, pszenica, jaja) (200g) 2. Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (60g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z kapusty kiszzonej (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Pizzerinka z serem i warzywami (pszenica, mleko, jaja) (50g) 2. sok owocowy 100% bez dodatku cukru (200g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-21 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masto (mleko) (5g) 4. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 5. Ser mozzarella (mleko) (10g) 6. Pomidor (20g) 7. Owoc sezonowy (130g)	1. Zupa grysikowa z fasolką szparagową na wywarze warzywnym (pszenica, seler, mleko) (200g) 2. Pierogi z mięsem (pszenica, jaja) 5 sztuk (150g) 3. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Serek homogenizowany naturalny chudy (mleko) (150g) 2. wafle ciecierzycowe (15g) 3. Owoc sezonowy (100g)

2026-09-22 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masto (mleko) (5g) 4. Pasta z tuńczyka i jajek (ryba, jaja, mleko) (30g) 5. Plasterki schabu pieczonego (20g) 6. Ogórek kwaszony (20g) 7. Owoc sezonowy (75g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym zabiela na mlekiem (seler, mleko, jaja, pszenica) (200g) 2. Ryż brązowy ugotowany (100g) 3. Gulasz warzywny po meksykańsku z fasolą czerwoną (seler, pszenica) (100g) 4. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Deser ala tiramisu z jogurtem, bananem i biszkoptem (pszenica, jaja, mleko) (100g)

2026-09-23 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masto (mleko) (5g) 4. Ser twarogowy półtłusty (mleko) (30g) 5. Wędlina wieprzowa (gorczyca, soja) (20g) 6. Pomidorki koktajlowe (30g) 7. Owoc sezonowy (150g)	1. Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym zabiela na mlekiem (seler, jęczmień, mleko) (200g) 2. Schab wieprzowy w sosie własnym (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z buraków (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Mus owocowy 100% bez dodatku cukru (100g) 2. Chałka niskosłodzona (pszenica, jaja, mleko) (20g) 3. Orzechy włoskie (20g)

2026-09-24 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masto (mleko) (5g) 4. Twarożek ze szczypiorkiem (mleko) (30g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Owoc sezonowy (60g)	1. Zupa krem z soczewicy niezabiela na grzankami razowymi i pestkami dyni (pszenica, żyto) (200g) 2. Makaron z serem białym i malinami (pszenica, mleko) (200g) 3. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (30g) 2. Masto (mleko) (3g) 3. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 4. Ogórek (20g)

2026-09-25 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem (30g) 2. Mleko 2% tł. (mleko) (200g) 3. Chleb graham (pszenica, żyto) (70g) 4. Masto (mleko) (5g) 5. Ser żółty (mleko) (20g) 6. Rzodkiewka (20g) 7. Owoc sezonowy (150g)	1. Zupa ogórkowa z ryżem zabiela na mlekiem (seler, mleko)(200g) 2. Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z marchewki i jabłka (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Drożdżówka z serem (mleko, pszenica, jaja) (50g) 2. Owoc sezonowy (75g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-28 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 5. Owoc sezonowy (120g) 6. Pomidor (30g)	1. Zupa koperkowa z ryżem na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (seler, mleko) (200g) 2. Naleśniki z serem białym (pszenica, jaja, mleko) 2 sztuki (200g) 3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (30g) 2. Masło (mleko) (5g) 3. Ser mozzarella (mleko) (20g) 4. Ogórek kwaszony (20g)

2026-09-29 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Kiełbasa żywiecka (20g) 5. 1/2 jajka na twardo (jaja) (30g) 6. Rzodkiewka (10g) 7. Owoc sezonowy (180g)	1. Krem pieczarkowy zabieleny jogurtem z grzankami razowymi (mleko, pszenica, żyto) (200g) 2. Ryż brązowy ugotowany (100g) 3. Potrąwka z kurczaka z marchewką (pszenica) (200g) 4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Mus jogurtowo - owocowy z dodatkiem zbożowym (pszenica, mleko) (100g) 2. wafle ciecierzycowe (15g)

2026-09-30 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Ser twarogowy półtłusty (mleko) (30g) 5. Dżem truskawkowy niesłodzony (20g) 6. Owoc sezonowy (75g)	1. Zupa kalafiorowa z lanym ciastem zabieleną mlekiem (pszenica, jaja, mleko, seler) (200g) 2. Kotlety sojowe (soja) (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Mizeria z jogurtem (mleko) (100g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Kajzerka (pszenica) (50g) 2. Szynka z indyka (gorczyca, soja) (20g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pomidor (20g)

2026-10-01 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pasta z makreli i twarogu z dodatkiem słonecznika (mleko, ryba) (30g) 5. Owoc sezonowy (70g)	1. Zupa grochowa z ziemniakami (seler, mleko) (200g) 2. Zrazik wieprzowy duszony w sosie pomidorowym (pszenica, jaja) (80g) 3. Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (100g) 4. Surówka colesław z jogurtem (mleko) (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)	1. Gofr (mleko, jaja, pszenica) (50g) 2. Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (150g)

2026-10-02 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Twarożek z rzodkiewką (30g) 5. Ogórek (20g) 6. Owoc sezonowy (120g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze mięsno-warzywnym (mleko, seler, pszenica, jaja) (200g) 2. Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (60g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z kapusty pekińskiej (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Ciasto marchewkowe (pszenica) (50g) 2. jogurt naturalny (mleko) (120g) 3. Owoc sezonowy (100g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.