**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”** 

**I DZIEŃ DEKADY – 28.02.2022 r.**

**PONIEDZIAŁEK**

**Śniadanie:**

***Kanapki 35g z masłem 5g z jajkiem na twardo 30g , szczypiorek 15g. Mleko 150ml( mleko 2,00% 150ml)***

 **Alergeny:** **gluten, mleko, jaja.**

***Przekąska: jabłko 50g***

**Obiad:**

***Pomidorowa z makaronem 150ml.***(udko z kurczaka 40g, marchew 20g, pietruszka 20g, seler 20g, por 10g, śmietana 18% 4g, makaron pełnoziarnisty pióra 30g, przecier pomidorowy 5g)  ***Ryż ze śmietaną, jabłkiem i cynamonem 50g***(ryż paraboliczny 30g, jabłko 20g, cynamon 3g, śmietana 18% 3g, jogurt naturalny 3g). ***Sok jabłko- gruszka 150ml.***

***Alergeny: gluten, seler, jaja, mleko***

**Podwieczorek:**

***Pieczywo chrupkie z dżemem morel-brzoskwinia***( pieczywo chrupkie 15g[ mąka **pszenna,** otręby **żytnie** 13,1%, olej rzepakowy, sól morska, substancja spulchniająca: węglany amonu, emulgator: lecytyny (ze słonecznika)], ***dżem morelowy 20g*[** morela (40%), cukier, woda, substancja żelująca – pektyny, substancja zagęszczająca – guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy i cytryniany sodu]**. *Kawa inka***( mleko 2,00% 150 ml, kawa inka 5g)**.**

**Alergeny: gluten, mleko, .**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**

 

**II DZIEŃ DEKADY – 01.03.2021 r.**

**WTOREK**

**Śniadanie:**

***Kasza manna na mleku*(** kasza manna 12g, mleko 1,5% 150ml, cukier 5g) **. *Kanapka 35g
z masłem 5g, żółtym serem 15g i ogórkiem zielonym 20g.***

***Przekąska: mandarynka 100g***

**Alergeny:** **gluten, mleko, soja.**

**Obiad:**

***Ryżanka***(udko z kurczaka 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 20g, seler korzeń 10g, natka pietruszki 2g, koper 2g, ryż biały 30g). ***Bryzol z kurczaka*(** pierś z kurczaka 60g, olej rzepakowy 10g, jajko1/4, mąka pszenna 3g)**. *Surówka z selera, rodzynkami, jabłkiem i jogurtem*(** seler 20g, rodzynki 10g, jabłko 30g, jogurt grecki 10g). ***Ziemniaki 50g. Sok jabłko-marchew 150ml.***

**Alergeny:** gluten, mleko, seler, jajo.

**Podwieczorek:**

***Jogurt owocowy 150ml*** *(jogurt naturalny 150g[ mleko, śmietanka, żywe kultury* bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis], banan 60g, brzoskwinia 30g). ***Biszkopty 30g****.*

**Alergeny:** **gluten, jaja, mleko**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**

 

**III DZIEŃ DEKADY- 02.03.2022 r.**

**ŚRODA**

**Śniadanie:**

***Płatki Corn Flakes na mleku***( mleko 2,00% 150ml, płatki Corn Flakes 20g). ***Kanapki 35g
z masłem 5g, kiełbasą krakowską suchą 15g, papryką czerwoną 10g***

***i zieloną 10g.*Przekąska:** winogron zielony 60g.

**Alergeny:** **mleko, gluten, soja, orzechy.**

**Obiad:**

***Barszcz ukraiński z ziemniakami zabielany śmietaną 18%***(udko z kurczaka 40g, ziemniaki 50g, marchew 30g, pietruszka korzeń 10g, por 10g, seler korzeń 10g, buraki 40g, fasola Jas 20g, kukurydza 10g, śmietana 18%[ mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis])**. *Spaghetti*(** łopatka mielona 60g, przecier pomidorowy 15g, marchew 20g, pietruszka 10g, seler 10g, olej rzepakowy 3ml)**. *Sok jabłko -gruszka 150ml.***

**Alergeny:** **gluten, mleko, jaja, seler.**

**Podwieczorek:**

***Kanapki 35g z masłem 5g z pastą jajeczną 30g***(jaja 25g, masło 5g, rzodkiew 10g, szczypiorek 5g). ***Kawa inka 150ml( mleko 2,00% 150ml, kawa inka 5g)***

 **Alergeny:** **gluten, mleko, jaja.**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**

 

**IV DZIEŃ DEKADY – 03.03.2022 r.**

**CZWARTEK**

**Śniadanie:**

***Kanapka 50g z masłem 5g, z polędwicą sopocką 20g, z pomidorem 20g i szczypiorkiem 5g na liściu sałaty 5g. Herbata rumiankowa 150ml.
Przekąska: banan 130g***

**Alergeny:** **gluten, mleko, seler, gorczyca, sezam.**

**Obiad**:

***Zupa krem z soczewicy zabielana jogurtem naturalnym z groszkiem ptysiowym*(** porcja rosołowa z kurczaka 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 10g, seler korzeń 10g, por 10g, soczewica 20g, jogurt grecki 25g, groszek ptysiowy 15g)**. *Pulpety drobiowe
z pomidorami*(** pierś z kurczaka 60g, przecier pomidorowy 15g, olej rzepakowy 3ml)**, *brokuły 60g, ziemniaki 50g. sok – jabłko – marchew 150ml*.**

**Alergeny**: **gluten, sezam, mleko**

**Podwieczorek:**

***Ciasto drożdżowe 38g z serkiem brzoskwiniowym 150g. Kakao 150ml(***mleko 2,00%, kakao 3g).

***Alergeny: gluten, jaja, mleko***

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**

 

**V DZIEŃ DEKADY – 04.03.2022 r.**

**Piątek**

**Śniadanie:**

***Kanapki 35g*[** mąka **pszenna(zawiera gluten),** woda, sól, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka **pszenna,** emulator E472e, mąka **sojowa,** kwas askorbinowy, enzymy)], ***z masłem 5g,
 z polędwicą drobiową15g, z kolorową papryką( zielona 10g, czerwona 10g), Mleko 150ml.
Przekąska:*** *jabłko 50g*

**Obiad**:

***Zupa z białej kapusty zabielana jogurtem greckim***( skrzydło z indyka 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 20g, seler korzeń 10g, cebula 10g, natka pietruszki 2g, ziemniaki 50g, biała kapusta 70g, jogurt grecki 25g[**–** mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis] ). ***Ryba po grecku*(** Mintaj 60g, marchew 30g, pietruszka 15g, seler korzeń 10g, por 10g, cebula 10g, przecier pomidorowy 15g[przecier pomidorowy 100%] , olej rzepakowy 3ml[100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany
na zimno], mąka 3g)**. *Ryż paraboliczny35g. Kompot jabłkowo gruszkowy 150ml*[–** sok jabłkowy NFC 50%, sok gruszkowy 50%]**.**

**Alergeny: mleko, ryba, seler, bazylia: gluten, jaja, soja, gorczyca, orzeszki ziemne, sezam**

**Podwieczorek:**

***Kisiel o smaku wiśniowym 150ml*** [skrobia zaiemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; barwnik: antocyjany; aromat, witamina C, suszony koncentrat z wiśni 0,1%. Produkt może zawierać gluten, jaja, mleko, soję]. ***Ciastka owsiane z żurawiną 33g*** [produkty pochodzące z pełnoziarnistego owsa 60,6% (płatki owsiane, mąka owsiana), tłuszcz palmowy, nierafinowany cukier trzcinowy, żurawina słodzona suszona 6,4% (żurawina, cukier trzcinowy, mąka ryżowa, olej słonecznikowy), syrop glukozowy 4%, serwatka w proszku (mleko), substancja spulchniająca: węglany sodu; sól morska, ekstrakt słodu jęczmiennego, aromat.]**. *Winogron zielony 50g***.

**Alergeny:** **gluten, jaja, mleko,, soja, orzechy**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**



**VI DZIEŃ DEKADY – 07.03.2022 r.**

**Poniedziałek:**

**Śniadanie:**

***Zupa mleczna z płatkami miodowymi 150ml*(**mleko 2,00%, płatki miodowe 20g**). *Angielka 35g*[** mąka **pszenna(zawiera gluten),** woda, sól, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka **pszenna,** emulator E472e, mąka **sojowa,** kwas askorbinowy, enzymy)]**, *z masłem 5g*[ śmietanka, masło, serwatka** w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%], ***serem żółtym10g, rzodkiewką 20g. Przekąska:******gruszka 70g***

**Alergeny:** **gluten, sezam, mleko, jaja, orzechy, soja.**

**Obiad:**

***Zalewajka z kiełbasą i ziemniakami zabielana śmietaną 18%***(kiełbasa podwawelska wieprzowa 20g[ mięso wieprzowe 97,1%, sól, przyprawy ( w tym **gorczyca**), hydrolizat białka roślinnego z **soi,** ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: E 621, substancja konserwująca: E 250, jelito wieprzowe (osłonka)], barszcz biały 50ml, ziemniaki 50g, śmietana 18% 25g[**mleko, śmietanka,** żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus
i Bifidobacterium lactis],czosnek 1g, cukier 2g, majeranek 0,3g, barszcz biały 20g). ***Kluski leniwe 70g*.**(mąka pszenna 15g, ser biały półtłusty 40g, masło śmietankowe 2g, cynamon 3g, cukier trzcinowy 3g, jajo 1/2). ***Sok jabłkowy 150ml***.

**Podwieczorek:**

***Kanapka 35g***[ mąka pszenna 65%(zawiera gluten), mąka żytnia 30% (zawiera gluten), zakwas (mąka żytnia), woda), woda, sól, drożdże, zaciemniacz słodowy, mieszanka ziaren (płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, otręby żytnie, dynia), ***z masłem 5g***[śmietanka, masło, serwatka w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%], ***z polędwicą drobiową 30g*** ***i kolorową papryką30g na liściu sałaty 5g. Herbata z miodem i cytryną.***( miód 5g[syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, aromat miodowy, karmel] , sok z cytryny 3g).

**Alergeny: gluten, mleko, seler, soja.**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**



**VII DZIEŃ DEKADY- 08.03.2022 r.**

**Wtorek**

**Śniadanie:**

***Kanapki 35g***[mąka **pszenna(zawiera gluten),** woda, sól, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka **pszenna,** emulator E472e, mąka **sojowa,** kwas askorbinowy, enzymy)], **z masłem 5g**[**śmietanka, masło, serwatka** w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%]**, *szynka wiejska 25g***[ 100g produktu wykonano z 104,0g mięsa wieprzowego, sól, izolat, **białka sojowego,** skrobia ryżowa, glukoza, błonnik roślinny pszenny (bezglutenowy), białko wieprzowe kolagenowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku E 621, przeciw utleniacze E 316, substancja konserwująca E250, W osłonce niejadalnej], ***pomidor 20g, szczypiorek 5g. Kakao 150ml.***

***Przekąska:*** *Mandarynka 130g*

**Alergeny:** **gluten, mleko, soja, jaja, sezam, orzechy.**

**Obiad:**

***Krupnik z kaszy jęczmiennej 150ml***(udko z kurczaka 20g, marchew 30g, pietruszka – korzeń 20g, seler – korzeń 10g, por 10g, kasza jęczmienna 20g, ziemniaki 20g). ***Kotlet schabowy 60g***( Jajo1/2 30g, mąka pełnoziarnista 3g, olej rzepakowy 10g[100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno], bułka tarta 3g[mąka pszenna, (zawiera gluten), woda, sól, cukier, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka pszenna, emulator E472e, mąka sojowa, kwas askorbinowy, enzymy)]) z ziemniakami25g. ***Marchewka
z groszkiem***(marchew gotowana 50g, Groszek zielony 10g), ***Herbata malina-pigwa 150ml.***

**Alergeny: gluten, jaja, seler.**

**Podwieczorek:**

***Wafle kukurydziane 15g***[ kukurydza 89,4% 9grys kukurydziany, ziarno kukurydzy), ryż biały, sól himalajska. Produkt bezglutenowy], ***z dżemem truskawkowym 20g***[truskawki 40%, cukier, woda, substancja żelująca – gumaguar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy i cytryniany sodu, przeciwutleniacz kwas askorbinowy], ***Mleko 200ml. Banan 30g.***

**Alergeny: mleko, jaja, gluten**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

 „**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”** 

**VIII DZIEŃ DEKADY - 09.03.2022 r.**

**ŚRODA**

**Śniadanie:**

***Płatki owsiane z żurawiną 150ml(***mleko 2,00%, płatki owsiane 15g, żurawina 15g). ***Chleb żytni 50g, z masłem 5g*** ***z serem białym twarogowym półtłustym 15g,***

***Przekąska: jabłko 60g***

**Alergeny:** **gluten, mleko.**

**Obiad:**

***Zupa koperkowa z ryżem*.(** porcja rosołowa z udka drobiu 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 20g, seler korzeń 10g, koper 2g, ryż biały 36g, jogurt naturalny 2% 25g[ mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis]. ***Kotlet mielony 30g***(mięso mielone z łopatki wieprzowe 60g, cebula 10g, jajko ½, bułka tarta 10g, olej 3g), ***ziemniaki 30g, surówka z białej kapusty, kopru, marchwi i jabłka 25g. Sok jabłko-marchew 150ml***.

**Alergeny:** **seler, mleko, gluten.**

**Podwieczorek:**

***Chałka 50g***[ mąka pszenna(zawiera gluten), jaja, margaryna, woda, cukier, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka pszenna, emulator E472e, mąka sojowa, kwas askorbinowy, enzymy)],
***z masłem******4g***[ śmietanka, masło, serwatka w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%], ***dżem owoce leśne 10g, kakao***( mleko 1,5% 150ml, kakao 5g)**.**

**Alergeny: gluten, mleko.**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**



**DEKADA IX – 10.03.2022 r.**

**Czwartek:**

**Śniadanie:**

***Kanapka 50g*** [ mąka **pszenna 65%(zawiera gluten),** mąka **żytnia 30% (zawiera gluten),** zakwas (mąka **żytnia),** woda), woda, sól, drożdże, zaciemniacz słodowy, mieszanka ziaren (płatki **żytnie,** płatki **owsiane,** siemię lniane, słonecznik, **otręby żytnie,** dynia)], ***z masłem 5g***[śmietanka, masło, serwatka w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%]. ***Polędwica sopocka 30g***[ mięso wieprzowe80,3%, woda, sól, białko **sojowe,** stabilizatory E450, E451, E331, E452, substancja zagęszczająca E 407, przyprawy, warzywa i ich ekstrakty (w tym **seler),** dekstroza, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E 316, hemoglobina, **laktoza** (pochodna **mleka**), aromat, substancja konserwująca E250]. *z* ***ogórkiem zielonym 30g, papryką czerwoną 25g. Herbata***

***z cytryną 200ml.***

***Przekąska:******winogron zielony 40g***

**Alergeny:** **gluten, mleko, seler**.

**Obiad:**

***Zupa ziemniaczana na wywarze warzywno – drobiowym z natką pietruszki, zabielana jogurtem greckim***( udko z kurczaka 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 20g, seler korzeń 10g, natka pietruszki 2g, cebula 10g, ziemniaki 50g, jogurt grecki 25g[ **mleko, śmietanka,** żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis]). ***Kasza gryczana 30g. Pieczeń w sosie własnym 60g. Kiszony ogórek 60g. Herbata malinowa 150ml.***

**Alergeny:** **gluten, gorczyca, nasiona sezamu, mleko, seler, czosnek.**

**Podwieczorek:**

***Kisiel wiśniowy 250ml***[ – skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; barwnik: antocyjany; aromat, witamina C, suszony koncentrat z wiśni 0,1%. Produkt może zawierać gluten, jaja, mleko, soję]. ***Ciasteczka owsiane kokosowe podlane czekoladą 38g***[produkty pochodzące z pełnoziarnistego owsa 42,4% (płatki owsiane, mąka owsiana), czekolada 21% (miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (z soi); aromat), tłuszcz palmowy nieutwardzony, wiórki kokosowe 10,3%, nierafinowany cukier trzcinowy, syrop glukozowy 3,4%, substancje spulchniające: węglany sodu (soda oczyszczona), sól morska, melasa trzcinowa, aromat, pozyskiwany z kontrolowanych plantacji palm olejowych, które nie zagrażają lasom tropikalnym i ich mieszkańcom]. ***Jabłko crispy bananowe 33g.***

**Alergeny:** **gluten, jaja, mleko, soja, orzeszki arachidowe inne orzechy.**

„**Jadłospis konsultowany z dietetykiem Centrum Dietetycznego Naturhouse TOMAX”**

 

**DEKADA X– 11.03.2022 r.**

**Piątek:**

**Śniadanie**:

***Płatki czekoladowe***( płatki czekoladowe 30g, mleko 2,00% 150ml). ***Kanapka 35g***[ mąka pszenna(zawiera gluten), woda, sól, drożdże, Mieszanka Piekarska: (mąka pszenna, emulator E472e, mąka sojowa, kwas askorbinowy, enzymy)], ***z masłem 5g***[śmietanka, masło, serwatka w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%], ***z pomidorem 20g i ogórkiem zielonym 30g.***

**Przekąska:** banan60g

**Alergeny: gluten, mleko, soja**

**Obiad:**

***Zupa pomidorowa z ryżem zabielana jogurtem greckim***( łopatka extra bez kości 20g, marchew 30g, pietruszka korzeń 10g, por 10g, seler korzeń 10g, cebula 10g, przecier pomidorowy 15g[przecier pomidorowy 100%] , ryż biały 25g[może zawierać gluten] , jogurt grecki 25g[– mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych (streptococcus thermophilus
i Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. Acidophilus i Bifidobacterium lactis] ). ***Placki ziemniaczane z cukrem***( ziemniaki 160g, jajko 5g, mąka pszenna, 10g, cebula 10g, olej rzepakowy 2g[100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno], cukier 10g). ***Sok jabłkowy 150ml.***

**Alergeny: gluten, jaja, seler, mleko**

**Podwieczorek:**

***Kanapka 35g*** [mąka **pszenna (65%)(zawiera gluten),** mąka **żytnia 30%(zawiera gluten),** zakwas (**mąka żytnia,** woda) woda, sól, drożdże], ***z masłem*[ śmietanka, masło, serwatka**

w proszku, emulgator E471, sól (0,1%), barwnik E160a: Beta-karoten, aromat. Zawartość tłuszczu mlecznego 61%] ***i z pastą z tuńczyka*** (jajko na twardo 1/4, ogórek kiszony 15g, tuńczyk 20g)**. *Melisa 150ml.***

**Alergeny: gluten, jaja, mleko, ryby.**

**Bezpłatne konsultacje dietetyczne dla dzieci i rodziców**

**Dietetyk mgr Maja Walas**

**Centrum Dietetyczne Naturhouse TOMAX**

**ul. P.O.W 17 (parter)**

**tel. 44 744 16 06**