



JUPIII!

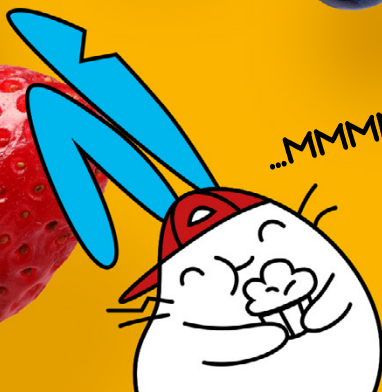


15 PRZEPISÓW NA

PYSZNE
DRUGIE
ŚNIADANIE



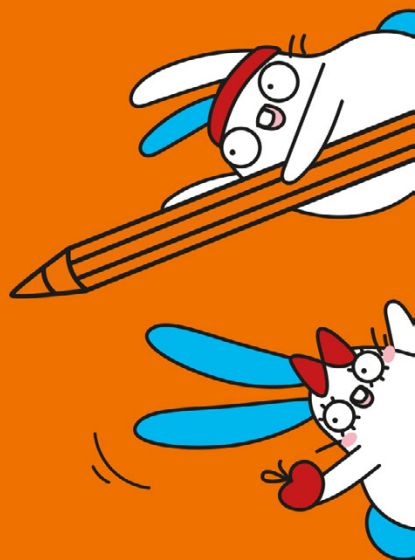
DO SZKOŁY!



...MMMNIAM



SPIS TREŚCI



Śniadania na słono	4
Croissant z pastą jajeczną	5
Kanapki z żółtym serem	6
MARKA ALDI: TRADER JOE'S	7
Mini pizze	8
Domowe hot dogi	9
MARKA ALDI: WĘDLINIARNIA	10
Omlęt z cukinią	11
Tortilla z indykiem i warzywami	12
MARKA ALDI: MILSANI	13
Parówki w cieście francuskim	14
Kuskus z fetą, oliwkami i pomidorkami	15
Śniadania na słodko	16
Jogurt z owocami i granolą	17
Naleśniki z kremem czekoladowym i bananem	18
MARKA ALDI: CHOCEUR	19
Placuszki bananowe	20
Zielone smoothie	21
Kanapki z domowym kremem czekoladowym	22
MARKA ALDI: RIO D'ORO	23
Kulki mocy	24
Nocna owsianka	25
Lista zakupów	26



CZY WIESZ, ŻE...

...drugie śniadanie to nie tylko kolejny posiłek w ciągu dnia, ale przede wszystkim źródło super mocy, która pozwala być aktywnym i pełnym energii w szkole?

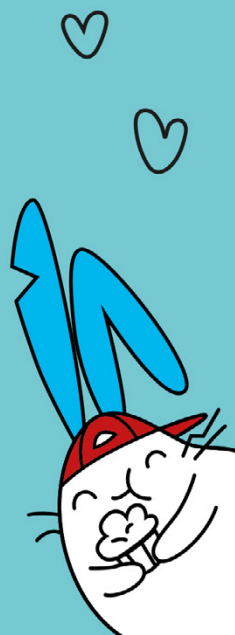
Tak! Drugie śniadanie pozwala skoncentrować się w czasie lekcji, co przekłada się na wyniki w nauce. Siłę do grania w piłę też daje! W ALDI dobrze wiemy, jak ważne jest drugie śniadanie do szkoły, dlatego przygotowaliśmy specjalny e-book z przepisami na smaczne, zdrowe i łatwe do przygotowania dania, które można przekąsić na przerwie. Tutaj nie ma nudy! Jest coś słonego, coś słodkiego, coś dla każdego!

Mamy nadzieję, że nasze przepisy staną się inspiracją do wspólnego przygotowywania śniadań.



SMACZNEGO!

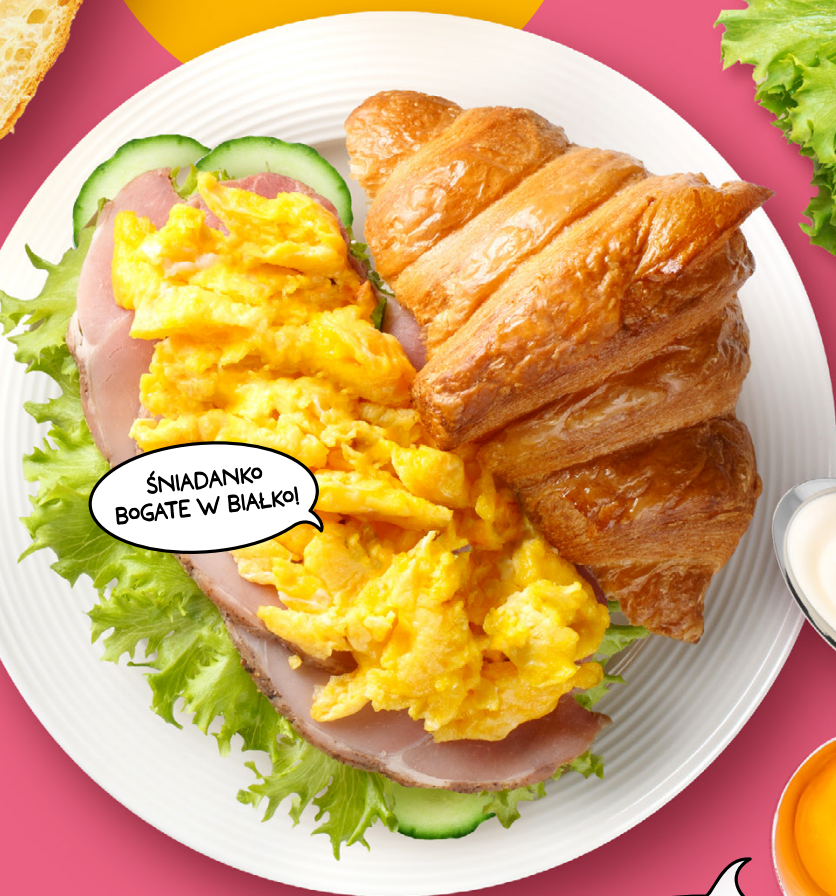
Życzą COŚki
wraz z całym Zespołem
ALDI!





ŚNIADANIA NA SŁONO

CROISSANT Z PASTĄ JAJECZNA



ŚNIADANKO
BOGATE W BIAŁKO!

JAJKA 💡
zawierają witaminy z grupy B,
które poprawiają pamięć
i koncentrację, dlatego warto,
aby pojawiły w szkolnych
śniadankach!

CZAS

PRZYGOTOWANIA

15 minut

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ugotuj na twardo, obierz i rozgnieć widelcem w misce.
2. Dodaj majonez, sól i pieprz. Dobrze wymieszaj.
3. Przekrój croissanta na pół i nałóż sałatę, pokrojonego ogórka lub pomidora, szynkę i pastę jajeczną.
4. Przykryj drugą połówką croissanta i zapakuj do pojemnika.



SKŁADNIKI

**MARKA
ALDI**



4 jajka
WESOŁY KURNIK



połówka
sopocka
WĘDLINIARNIA



sól i pieprz LE GUSTO
do smaku



2 łyżki
majonezu
DELIKATO



croissant maślany

sałata, ogórek
lub pomidor

KANAPKI Z ŻÓŁTYM SEREM

MIGDAŁY
POPRAWIAJĄ
KONCENTRACJĘ

MARCHEWKA
ZAWIERA
LUTEOLINY
WSPIERAJĄCE
PAMIĘĆ

SER ŻÓŁTY 

to wartościowe źródło białka oraz
różnego rodzaju mikroelementów,
dlatego kanapka z serem to dobra
dawka energii, gdy umysł działa
na najwyższych obrotach.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

6 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Umyj szpinak oraz ogórka, a następnie pokrój go w plasterki.
2. Posmaruj pieczywo masłem, na kanapce połóż ser, szpinak i ogórka.
3. Przykryj drugą kromką.
4. Dodaj do lunchboxa migdały, świeże borówki oraz marchewki.



SKŁADNIKI

MARKA
ALDI



masto ekstra
MILSANI



ser gouda
MILSANI



chleb wieloziarnisty



liście
świeże szpinaku



ogórek



borówki,
marchewki,
migdały
TRADER JOE'S

GARŚĆ

PYSZNOŚCI!

Czy marzyłeś kiedyś o pysznych przekąskach, które są nie tylko zdrowe, ale również wyjątkowo smaczne? TRADER JOE'S to marka ALDI, która przeniesie Cię w wyjątkową podróż, pełną najwyższej jakości orzechów, bakalii i suszonych owoców. Nasze produkty są starannie wyselekcjonowane, aby dostarczyć Ci tylko to, co najlepsze z natury.



WYSOKA
JAKOŚĆ



WIELE
SMAKÓW

ŹRÓDŁO
NIEZBĘDNYCH
SKŁADNIKÓW
ODŻYWCZYCH

MINI PIZZE

MOZZARELLA
TO DOBRE ŹRÓDŁO WAPNIA
I PEŁNOWARTOŚCIOWEGO
BIAŁKA

KUKURYDZA ZAWIERA
PRZECIWUTLENIACZE,
KTÓRE CHRONIĄ ORGANIZM

MINI PIZZE 

są świetnym pomysłem
na sprytne i smaczne
śniadanie lub przekąskę
do szkoły!

 CZAS

PRZYGOTOWANIA

20 minut

 PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
2. Rozwiń ciasto na pizzę na blacie i za pomocą szklanki lub foremki do ciastek wytnij okrągłe mini pizze.
3. Ułóż mini pizze na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i każdą posmaruj niewielką ilością sosu pomidorowego, który znajdziesz w opakowaniu razem z ciastem na pizzę.
4. Posyp tartym serem mozzarella oraz dodaj ulubione dodatki na każdą mini pizzę.
5. Posyp suszonym oregano lub bazylią, jeśli używasz.
6. Piecz w nagrzanym piekarniku przez 10-15 minut, aż ciasto będzie złote, a ser roztopiony i lekko zrumieniony.
7. Ostudź i zapakuj do pojemnika.



SKŁADNIKI

MARKA
ALDI



1 opakowanie
ciasta na pizzę
CUCINA NOBILE
(opakowanie
zawiera sos
pomidorowy
w stoiczku)



1 szklanka
tartego sera
mozzarella
HOFBURGER



ulubione dodatki
(np. szynka WEDLINIARNIA,
kukurydza KING'S CROWN,
pieczarki, papryka,
pomidory, cebula)

DOMOWE HOT DOGI

WYBIERZ PARÓWKI
Z DOBRYM SKŁADEM -
DZIĘKI TEMU POSIŁEK BĘDZIE
BOGATY W BIAŁKO
I WARTOŚCI ODŻYWCZE!

ZABŁYŚNIJ CIEKAWOSTKĄ!

Hot dogami żywili się
astronaucci z programu
kosmicznego Apollo.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

15 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Ugotuj parówki zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu.
2. Butkę przekrój na pół (ale nie do końca) i posmaruj w środku keczupem lub musztardą.
3. Włóż do butki sałatę, pokrojonego pomidora i ugotowaną parówkę.
4. Gotowego hot doga zapakuj do pojemnika.



SKŁADNIKI

MARKA
ALDI



butka do
hot dogów
TRADER JOE'S



1 łyżka
stołowa
musztardy
lub keczupu
DELIKATO



1 parówka
WĘDLINIARNIA



sałata, pomidor lub
inne ulubione warzywa
(np. kiszony ogórek,
papryka, cebula)

GWARANCJA

ŚWIEŻOŚCI

I DOBREGO SMAKU



Odkryj markę własną ALDI WĘDLINIARNIA, której produkty skrywają smak tradycji w każdym kęsie. Nasze wyroby są wytwarzane z najlepszych gatunków mięsa – bez sztucznych dodatków czy konserwantów, dlatego są dobrym wyborem na drugie śniadanie.

PROSTY
SKŁAD

BEZ SUBSTANCJI
KONSERWUJĄCYCH



WYSOKA
JAKOŚĆ

W 2024 roku głosami konsumentów z całej Polski marka ALDI WĘDLINIARNIA zyskała tytuł najlepszej marki własnej wśród produktów mięsnych i wędliniarskich.

OMLET Z CUKINIĄ



NATKA PIETRUSZKI
JEST BOGATA W WITAMINY
I SOLE MINERALNE

KURKUMA
PRZECIWDZIAŁA
STANOM
ZAPALNYM

CZY WIESZ,
ZE...

Dzięki zawartości
witaminy C cukinia wzmacnia
odporność i chroni Cię przez
przeziębieniem.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

15 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Umyj cukinię, pokrój w plastry, posyp przyprawami i podsmaż chwilę na oleju.
2. Roztrzep jajka w miseczce, a następnie wlej na patelnię z cukinią.
3. Wymieszaj wszystko i przykryj patelnię pokrywką.
4. Smaż na niewielkim ogniu, aż omlet się zetnie.



SKŁADNIKI



4 jajka
WESOŁY KURNIK



przyprawy LE GUSTO:
sól i pieprz, szczypta
kurkumy i ziół
prowansalskich



tyżeczka
oleju
BELLASAN



1 cukinia




ząbek czosnku
przeciśnięty przez praszkę

TORTILLA Z INDYKIEM I WARZYWAMI



SALATA TO ŹRÓDŁO
ŻELAZA, POTASU,
MAGNEZU I WITAMIN
A, B, E I C

POMIDORY TO
PRAWDZIWE
BOMBY WITAMINOWE!

CZY WIESZ, ŻE... 
Mięso z indyka jest lekkostrawne
i łatwo przyswajalne,
bo zawiera dużą ilość białka
i niewiele tłuszczu.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

15 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Posmaruj tortillę serkiem kremowym lub hummusem.
2. Nałóż plastry indyka, liście sałaty, pomidora i ogórka.
3. Zwiń tortillę ciasno w rulon.
4. Przekrój na pół i zapakuj.
5. Do lunchboxa możesz włożyć także przekąski, takie jak batonik musli, świeże owoce czy orzechy.



SKŁADNIKI



1 tortilla
wielozłazista
TRADER JOE'S



100 g
pieczonej
piersi
z indyka
WĘDLINIARNIA



2 twżki serka kremowego
HOFBURGER (lub hummus)

sałata, plasterki
pomidora i ogórka

batonik musli
KNUSPERONE



pomidorki,
świeże owoce,
orzechy TRADER JOE'S
(opcjonalnie)

ŚWIEŻY SMAK KAŻDEGO DNIA!

MILSANI to produkty na każdą okazję, których skład sprawi, że zarówno kanapka, jak i deser staną się jeszcze pyszniejsze! Poznaj je i zaproś do swojej kuchni.



PROSTE I CZYSTE
SKŁADY

RÓŻNORODNA OFERTA
(PRODUKTY BEZ LAKTOZY
I PROTEINOWE)



ŹRÓDŁO
BIAŁKA, WAPNIA,
POTASU, MAGNEZU,
FOSFORU

POLSCY
PRODUCENCI

PRODUKT
POLSKI

PARÓWKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM



WYBIERZ PARÓWKI
Z DOBRYM SKŁADEM,
BY W PEŁNI CIESZYĆ SIĘ
SMAKIEM

CZY WIESZ,
ŻE...

💡
Czarnuszka ma wiele
właściwości zdrowotnych,
m.in. pomaga zwalczać infekcje
i tagodzi objawy alergii.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

30 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Rozwiń ciasto francuskie i pokrój je na paski o szerokości około 2-3 centymetrów.
3. Owiń każdy pasek ciasta wokół parówki.
4. Ułóż parówki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Roztrzep jajko i posmaruj nim ciasto francuskie.
6. Posyp czarnuszką lub sezamem (opcjonalnie).
7. Piecz przez 15-20 minut, aż ciasto będzie złote i chrupiące.
8. Ostudź parówki i zapakuj do pojemnika. Możesz też poleać je keczupem.



SKŁADNIKI



1 jajko
WESOŁY KURNIK



1 opakowanie
ciasta
francuskiego
TAKIE PROSTE



8 parówek
WĘDLINIARNIA
CZYSTA ETYKIETA



ketchup
DELIKATO
(opcjonalnie)



czarnuszka lub sezam
do posypania (opcjonalnie)

KUSKUS Z FETA, OLIWKAMI I POMIDOREM



KUSKUS DOSTARCZA
CENNEGO BŁONNIKA,
KTÓRY POPRAWIA
PRACĘ JELIT

SER FETA ZAWIERA
KWASY TŁUSZCZOWE OMEGA-3,
A TAKŻE DUŻO BIAŁKA
I WAPNIA

CZY WIESZ, ŻE...

Kasza kuskus jest znana od 5 tysięcy lat. Dziś jest ważnym składnikiem w kuchni północnoafrykańskiej: Maroka, Algierii, Tunezji, Mauretanii i Libii.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

15 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Wsyp kuskus do dużej miski i zalej go wrzącą wodą lub bulionem warzywnym. Przykryj i odstaw na 5 minut, aż napęcznieje. Po upływie tego czasu delikatnie rozdziel kuskus widelcem, aby stał się puszysty.
2. Dodaj pokruszony ser feta, oliwki, pomidora, świeże zioła i pesto.
3. Polej sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem, a następnie wymieszaj i przetóż do pojemnika.



SKŁADNIKI

MARKA
ALDI

1 szklanka
kaszy kuskus
DOBRE PŁONY



100 g sera
feta LYTTOS



2 łyżeczki
zielonego
pesto
CUCINA NOBILE



½ szklanki
zielonych
oliwek KING'S
CROWN



1 szklanka wrzącej wody
lub bulionu warzywnego

1 pomidor pokrojony
w ćwiartki

2 łyżki posiekanej świeżej
bazylii lub natki pietruszki

sok z ½ cytryny

sól i pieprz LE GUSTO
do smaku



ŚNIADANIA
NA
SŁODKO

JOGURT Z OWOCAMI I MUSLI



BANANY TO
BOGATE
ŹRÓDŁO POTASU

CZEKOLADA
ŁAGODZI STRES
I POPRAWIA
NASTRÓJ

JOGURT NATURALNY ZAWIERA:

- magnez, który dodaje energii
- wapń i białko dobre dla zdrowych kości
- probiotyki, czyli żywe kultury bakterii, które dbają o zdrowe brzuszki!



CZAS

PRZYGOTOWANIA

5 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Do słoiczka włoż pokrojone na kawałki świeże owoce.
2. Wlej jogurt naturalny.
3. Wierzch posyp musli. Możesz też dodać pokruszoną kostkę czekolady.



SKŁADNIKI



1 szklanka jogurtu naturalnego MILSANI



½ szklanki musli GOLDEN BRIDGE z kawałkami czekolady, orzechami laskowymi i rodzynkami



świeże owoce (np. banan, truskawki, borówki)



kostka gorzkiej czekolady CHOCEUR (opcjonalnie)

NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM I BANANEM



REGULARNE
JEDZENIE BANANÓW
CHRONI UKŁAD
KRAŻENIA

ZABYŚNIJ CIEKAWOSTKĄ!

Ziarna kakaowca, z których
robi się czekoladę i krem
czekoladowy, pojawiły się
w Europie w 1528 roku.
Przywiózł je do Hiszpanii
Hernán Cortés.



CZAS

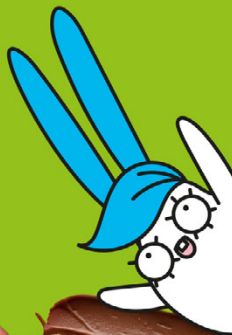
PRZYGOTOWANIA

30 minut



PRZYGOTOWANIE

1. W misce wymieszaj mąkę, mleko, jajko, sól i odrobinę wody, aż ciasto będzie gładkie.
2. Wlewaj małe porcje ciasta na rozgrzaną patelnię i smaż naleśniki z obu stron na złoty kolor.
3. Każdy naleśnik posmaruj kremem czekoladowym. Następnie połóż plasterki banana, złóż naleśnik i zapakuj do pojemnika.



SKŁADNIKI

MARKA ALDI



1 szklanka
mąki
DOBRE
PLONY



1 szklanka
mleka
MILSANI



krem
czekoladowo-
orzechowy
NUSSKATI



odrobina
wody
gazowanej
SANTA MARTA

1 jajko
WESOŁY KURNIK

szczypta
soli LE GUSTO

2 banany

opcjonalnie świeże owoce
(np. maliny)

WEJDŹ DO CZEKOLADOWEGO RAJU!

Odkryj bogactwo czekolad, batonów, bakalii w czekoladzie, pralin i innych specjałów marki CHOCEUR. Skuś się na kostkę czekolady i zrób sobie słodką przerwę!



CZEKOLADOWE KLASYKI



WYSOKA JAKOŚĆ
W KAŻDEJ KOSTCE

KAKAO
Z CERTYFIKATEM
RFA

PLACUSZKI BANANOWE

BORÓWKI
KORZYSTNIE WPŁYWAJĄ
NA WZROK, PRACĘ MÓZGU
I UKŁAD NERWOWY

ZABŁYŚNIJ
CIEKAWOSTKĄ!

W Polsce znamy tylko
kilka odmian bananów,
a na świecie jest ich
ponad 1000!

CZAS

PRZYGOTOWANIA

20 minut

PRZYGOTOWANIE

1. Banany rozgnieć w misce.
2. Dodaj jajka i dobrze wymieszaj.
3. Wsyp mąkę, proszek do pieczenia i sól, mieszaj do uzyskania jednolitej masy.
4. Na patelni rozgrzej olej. Nakładaj łyżką porcje ciasta, formując małe placuszki.
5. Smaż na złoty kolor z obu stron.
6. Po ostudzeniu połóż na placuszkach ulubione owoce (możesz także polać je odrobiną miodu lub syropu klonowego) i zapakuj do pojemnika.



SKŁADNIKI

**MARKA
ALDI**



2 jajka
WESOŁY KURNIK



1/2 szklanki
mąki
DOBRE
PLONY



1 łyżeczka proszku
do pieczenia BACK FAMILY
oraz szczypta soli LE GUSTO



łyżeczka
oleju
BELLASAN



2 dojrzałe banany

jako dodatek świeże
owoce (np. banan,
truskawki, borówki)

miod lub
syrop klonowy
TRADER JOE'S (opcjonalnie)



ZIELONE SMOOTHIE



SZPINAK
WSPOMAGA PRODUKCJĘ KRWI,
OCZYSZCZA ORGANIZM
Z TOKSYN I DOBRZE
DZIAŁA NA TRAWIENIE

ZABŁYŚNIJ CIEKAWOSTKĄ!



Szpinak jest ulubionym warzywem nieustraszonego marynarza Popeye'a – postaci z amerykańskiej kreskówki, stworzonej w 1929 roku. Popeye po zjedzeniu szpinaku zyskuje ogromną siłę.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

10 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Oplucz szpinak pod bieżącą wodą.
2. Obierz banana i pokrój go na małe kawałki.
3. Zblenduj wszystkie składniki na gładki koktajl.
4. Przelej gotowe smoothie do słoiczka lub butelki.



SKŁADNIKI



1 szklanka napoju
owsianego MY VAY
(lub innego roślinnego)



1 szklanka świeżych
liści szpinaku



1 łyżka stołowa
soku z cytryny



1 łyżka stołowa nasion chia



1 dojrzały banan

KANAPKI Z DOMOWYM KREMEM CZEKOLADOWYM



AWOKADO WSPOMAGA
TRAWIENIE I KORZYSTNIE
WPŁYWA NA PRACĘ MÓZGU

ZABŁYŚNIJ
CIEKAWOSTKĄ!

„Gruszka aligatora” - tak jest
nazwane awokado ze względu
na kształt i nierówną skórkę.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

10 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Awokado i banana obierz ze skórki i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Dodaj kakao, daktyle, orzechy, wodę i zblenduj na gładką masę.
3. Posmaruj kremem czekoladowym kromkę chleba lub bułkę.
4. Udekoruj bananem, truskawkami lub innymi owocami.

Pozostały krem przechowuj w lodówce w zamkniętym pojemniczku maksymalnie 2 dni.



SKŁADNIKI



chleb
tostowy
pszenny
DOBRE PŁONY



1 łyżeczka
kakao ALBONA



2 duże suszone
daktyle



1 miękkie awokado

garść orzechów
TRADER JOE'S
(opcjonalnie)

4 łyżki wody

1 dojrzały banan



świeże owoce do dekoracji

MOC WITAMIN W KAŻDYM ŁYKU

Lubisz soki i smoothie? Szukasz pysznego soku z duuuużą zawartością witamin? Poznaj markę ALDI RIO D'ORO! W naszej ofercie znajdziesz soki oraz nektary owocowe i warzywne, w tym soki 100%. Wybierz swój ulubiony smak!



GĘSTA I KREMOWA
KONSYSTENCJA



PYSZNY SMAK

PEŁNY
SKŁAD

KULKI MOCY



KOKOS TO
ŹRÓDŁO ZDROWYCH
TŁUSZCZÓW
I WITAMIN



KULKI MOCY

to mały smakołyk dający energię na cały dzień! Jedna kulka zawiera mnóstwo witamin oraz składników mineralnych, które pozytywnie wpływają na nasz organizm.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

30 minut



PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki wymieszaj w dużej misce, aż dobrze się połączą.
2. Z masy uformuj małe kulki o wielkości orzecha włoskiego.
3. Kulki przechowuj w lodówce w szczelnym pojemniku.



SKŁADNIKI


**MARKA
ALDI**



1 szklanka
płatków owsianych
GOLDEN BRIDGE



4 łyżki kremu
orzechowego
TRADER JOE'S



2 łyżki
miodu



¼ szklanki wiórków
kokosowych TRADER JOE'S
oraz 1 łyżka nasion chia
(opcjonalnie)



¼ szklanki rodzynek
TRADER JOE'S lub
posiekanej gorzkiej
czekolady CHOCEUR

NOCNA OWSIANKA



NASIONA CHIA
TO DOSKONAŁE ŹRÓDŁO
BŁONNIKA
POKARMOWEGO

PLĄTKI
OWSIANE 

dostarczają organizmowi magnez,
żelazo oraz cynk. Mają także dużo
błonniaka, który zapewnia uczucie
sytuacji na długi czas.



CZAS

PRZYGOTOWANIA

10 minut



PRZYGOTOWANIE

1. W misce wymieszaj płatki owsiane, mleko, nasiona chia i miód.
2. Przelej do stoika lub pojemnika z zamknięciem.
3. Wstaw do lodówki na noc.
4. Rano dodaj ulubione owoce i orzechy.



SKŁADNIKI

**MARKA
ALDI**



½ szklanki
płatków owsianych
GOLDEN BRIDGE



1 szklanka mleka
MILSANI (może być
także mleko roślinne)



1 łyżka
nasion chia
(opcjonalnie)



1 łyżeczka
miodu



owoce
i orzechy
TRADER JOE'S
do dekoracji

ZAPLANUJ ŚNIADANIA I LISTĘ ZAKUPÓW NA TYDZIEŃ

Nic tak nie ułatwia porannych przygotowań jak dobry plan. Na następnej stronie znajdziesz tabelkę, dzięki której z łatwością zaplanujesz codzienne śniadania. Co więcej, sprawdzisz, których produktów Ci brakuje, a następnie stworzysz listę zakupów.

WYSTARCZĄ 3 PROSTE KROKI:

1. Kliknij w rozwijalną listę przy każdym dniu tygodnia i wybierz jeden z proponowanych przepisów śniadaniowych. W ten sposób zaplanujesz swoje śniadania na cały tydzień.
2. Po wyborze konkretnego przepisu wyświetli się lista składników, które są potrzebne, by go przygotować. Zaznacz w niej wszystkie produkty, których nie masz.
3. Z wszystkich zaznaczonych pozycji stworzymy dla Ciebie plik PDF z listą zakupów. Brakujące produkty z łatwością kupisz w swoim ALDI.

Do poprawnego działania tego formularza należy otworzyć dokument w aplikacji **Adobe Reader**. Jeśli nie masz tej aplikacji, możesz ją za darmo pobrać ze strony <https://get.adobe.com/pl/reader/>

ŻYCZYMY
WSZYSTKIEGO DOBREGO
NA ŚNIADANIE,
PRZEZ CAŁY TYDZIEŃ!

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK



WYGENERUJ
LISTĘ ZAKUPÓW



TWOJA LISTA ZAKUPÓW



ŻYCZYMY
SMACZNEGO!

