



| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK | |
|--------------|--------------|--------|--|--|--|-----------------|
| OBIAD | | | Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami zabelany śmietaną roślinną majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem (9) | 250 ml Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9) | 250 ml Zupa krem z pieczonej dyni z mlekiem kokosowym z dodatkiem ziemniaków na wywarze warzywnym posypana pestkami dyni (9) | 250 ml |
| | | | Gulasz z mięsa indyka w sosie śmietanowo pieczarkowym z natką pietruszki zagęszczony mąką pszenną (1,7) | 140 g Udko pieczone w ziołach | 90 g Pierogi ruskie z farszem ziemniaczano serowym - omaszczone cebulką - ciasto z mąki pszennej (1,3,7) | 9 szt |
| | | | Kasza jęczmienna (1) | 130 g Ziemniaki | 130 g | |
| | | | Surówka z kapusty białej z papryką natką i oliwą | 50 g Marchewka z groszkiem i masłem (7) | 50 g Buraczki z oliwą | 60 g |
| | | | Kalafior z bułką tartą i masłem (1,7) | 50g Mizeria ze szczypiorkiem i ze śmietaną (7) | 50 g | |
| | | | Owoc sezonowy | 1 szt./ 100 g Jogurt owocowy (7) | 1 szt./ 100g Mus jabłkowy + biszkopty pszenne (1,3,7) | 150 g/ 2 szt |
| | | | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml Kompot owocowy jabłko porzeczką | 200 ml Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml |

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny



| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK | |
|--------------|---|---------------|--|--------------|---|---------------|---|--------|--|---------------|
| OBIAD | Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9) | 250 ml | Delikatna zupa grochówka z kiełbaską wieprzową z wysoką zawartością mięsa z ziemniakami z majerankiem i natką (1,6,9,10) | 250 ml | Krem z białych warzyw zabelany śmietaną roślinną na wywarze warzywnym i z koperkiem z grzankami pszennymi (1,9) | 250 ml | Zupa ogórkowa zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym i z koperkiem (9,10) | 250 ml | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9) | 250 ml |
| | Pulpeciki wieprzowo wołowe w sosie pieczeniowym zagęszczony mąką pszenną (1,6) | 6 szt / 50 ml | Naleśniki z serkiem białym z mąki pszennej - wersja pieczona (1,3,7) | 2 szt | Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3) | 90 g | Kurczak w kawałkach w sosie śmietanowo serowym (ser mozzarella) ziołowym z zielonym groszkiem i suszonymi pomidorami zagęszczony mąką pszenną (1,7) | 140 g | Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą z dodatkiem słonecznika (1,3,4) | 90 g |
| | Kasza gryczana | 130 g | Polewa brzoskwiniowa na maślanie (7) | 80 g | Ziemniaki puree (7) | 130 g | Ryż paraboliczny | 130 g | Ziemniaki | 130 g |
| | Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i oliwą | 100 g | Marchewka z ananasek z sokiem z cytryny | 60 g | Mizeria z jogurtem i szczypiorkiem (7) | 50 g | Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (1,7) | 50 g | Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą (10) | 50 g |
| | | | | | Brokuły | 50 g | Surówka z białej kapusty z koperkiem i oliwą | 50 g | Marchewka mini | 50 g |
| | Rogalik pszenny z czekoladą (1,3,7) | 1 szt. | Owoc sezonowy | 1 szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1 szt./ 100 g | Kriksy kukurydziane o smaku papryki | 1 op | Owoc sezonowy | 1 szt./ 100 g |
| | Kompot owocowy jabłko porzeczką | 200 ml | Kompot owocowy jabłko śliwka | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml | Kompot owocowy jabłko porzeczką | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml |

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Dominika Milkias
 Dietetyk kliniczny