

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD		Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml Zupa żurek z naturalnego zakwasu żytniego z ziemniakami i kiełbaską wieprzową o wysokiej zawartości mięsa z koperkiem i majerankiem (1,6,9,10)	250 ml Zupa pomidorowa z soczewicą czerwoną i ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	
		Naleśniki z serem białym - wyrób w mąki pszennej (1,3,7)	2 szt Nuggetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bulce tartej (1,3)	3 szt (90g) Indyk w kawałkach z marchewką, dynią z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g Ryba Mintaj panierowany w słoneczniku w bulce tartej (1,3,4)	
		Polewa waniliowo truskawkowa na jogurcie (7)	80 g Ziemniaki	130 g Ryż paraboliczny	130 g Ziemniaki puree (7)	
		Sałatka marchewka z brzoskwinia z sokiem z cytryny	60 g Colesław z kapusty białej (3,10)	50 g Fasolka szparagowa z bulką tartą i masłem (1,7)	60 g Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	
				50 g Bukiet warzyw z oliwą		50 g Marchewka gotowana z masłem (7)
		Owoc sezonowy	1 szt./100g Wafle kukurydziane w polewie malinowej (1,5,6,7,8)	1 op. Sok owocowy	1 szt. Owoc sezonowy	1 szt./100g Owoc sezonowy
		Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml Kompot owocowy jabłko agrest
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. tulin 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 Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z pora z mlekiem kokosowym z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną roślinną z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,9)	250 ml
	Pulpeciki z kurczak z dodatkiem soi w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6)	6 szt./50 ml	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	9 szt.	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowo drobiowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3)	90 g	Schab pieczony w sosie własnym zagęszczony mąką pszenną (1)	90 g/50 ml	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Jogurt naturalny (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Ogórek kiszony z porem w sosie musztardowym (10)	50 g	Surówka jabłko i seler z oliwą z dodatkiem majonezu (3,9,10)	60 g	Modra kapusta czerwoną z oliwą	50 g	Buraczki z papryką z oliwą	50 g	Kapusta kiszona z żurawiną i oliwą (10)	50 g
	Brokuły	50 g			Bukiet warzyw z masłem (7)	50 g	Kalafior	50 g	Marchewka mini z oliwą	50 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Zdrowy baton z daktyli orzechami i chia (1,5,6,7,8)	1 szt	Jogurt owocowy (7)	1 szt.	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 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 kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa gulaszowa z papryką, mięsem wieprzowym, ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krem ziemniaczano - cebulowy z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą i suszonymi pomidorami zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	90 g	Gołąbki bez zawijania z kapustą białą ryżem i mięsem drobiowo wieprzowym mielonym (3)	2 szt
			Polewa mango na jogurcie (7)	80 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Sos pomidorowy zagęszczony mąką pszenną (1)	100 ml
	Mix sałat, papryką soczewicą z sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z ananasek posypana orzechami (5,8)	60 g	Mizeria z rzodkiewką z jogurtem (7)	50 g	Buraczki z porem i oliwą	60 g
					Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	50 g		
	Brioszka pszenna z owocem (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Kriksy kukurydziane o smaku papryki	1 op	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczką	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. lubin 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 Miklas
 Dietetyk kliniczny