



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA DZIEŃ ŚWIĄTECZNY	CZWARTEK	WIELKI PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml Delikatny krem z fasoli na wywarze warzywnym z natką pietruszki z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml Zupa żurek z zakwasu żytniego z ziemniakami, kielbaską wieprzową z wysoką zawartością mięsa, majerankiem i koperkiem (1,6,9,10)	250 ml		
	Makaron z mąki durum z sosem bolognese, mięsem wieprzowym mielonym, włoszczyzną soczewicą czerwoną serem mozzarellą i zagęszczony mąką pszenną (1,3,7,9)	320 g	Pancake z mąki pszennej - pieczone w piecu (1,3,7)	3 szt Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną (1,10)	90 g/ 50 ml	
			Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 g Kasza pęczak (1)	130 g	
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	60 g Jabłko prażone z orzechami (5,8)	60 g Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	100 g		
	Owoc sezonowy	1szt./ 100g Owoc sezonowy	1szt./ 100g Ciasto świąteczne z mąki pszennej (1,3,5,7,8)	50 g		
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml Kompot owocowy jabłko śliwka	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 Miklas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK			
OBIAD			Zupa wiosenna z kalarepą z zielonym groszkiem zabeliana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml
			Pampuchy z nadzieniem orzechowo kakaowym - wyrób z mąki pszennej (1,3,7,8)	3 szt	Kotlet schabowy panierowany w sezamie (1,3,11)	90 g	Ryba Mintaj panierowany w bulce tartej (1,3,4)	90 g
			Polewa jogurtowo truskawkowa (7)	80 ml	Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g
			Marchewka z brzoskwinią	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym z nutą czosnkową (7)	60 g	Włoszczyzna z pomidorami i soczewicą czerwoną - sos grecki z dodatkiem mąki pszennej (1,9)	50 g
							Surówka z kapusty kiszzonej (10)	50 g
				Owoc sezonowy	1szt./100 g	Mufinka z jabłkiem z mlekiem Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy
			Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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. Skorupki 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 Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami z koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml				
	Potrawka drobiowa z marchewką groszkiem w sosie śmietanowym zagęszczony z mąką pszenną (1,7)	140 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Pałka z kurczaka pieczona w piecu	90 g/2 szt				
	Kasza pęczak (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g				
	Mix sałat z soczewicą zieloną z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i z oliwą (10)	50 g	Surówka z rzodkwi białej kalarepy z kukurydza w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	50 g				
			Brokuły	50 g	Marchewka mini z oliwą	50 g				
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Sok owocowy	1 szt				
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	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 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 Miklas
 Dietetyk kliniczny