



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK BOŻE CIAŁO		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem ziemniaczany z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa jarzynowa z fasolką, brukselką, brokułem na wywarze warzywnym zabieleną śmietaną roślinną posypana natką pietruszki (9)	250 ml				
	Sos boloński z mięsem mielonym wieprzowym z makaronem z pszenicy durum z soczewicą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,3,9)	320 g	Duszony schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną (1,10)	90 g/ 50 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej (1,3,4)	4 szt				
			Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	130 g	Ziemniaki	130 g				
	Mix sałat z zielonym groszkiem i sosem winegret (10)	60 g	Sałatka z buraczków z natką pietruszki i z oliwą	100 g	Kapusta kiszona z porem i oliwą (10)	100 g				
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Owoc sezonowy	1 szt./ 100				
	Mięta	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:
 Natalia Wanga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z ciecierzycy na wywarze warzywnym z koperkiem i grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa z botwinkowa z jajkiem zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana koperkiem (3,9)	250 ml
	Leczo z mięsem mielonym wieprzowym z soczewicą, cukinią, marchewką, papryką i cebulką zagęszczone mąką pszenną (1)	140 g	Pieczone pałeczki z kurczaka z ziołami	2 szt	Pierogi ziemniaczane - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3)	9 szt	Rumsztyk w sosie ze śmietany roślinnej z zagęszczony mąką pszenną (1)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g			Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z sosem wingret (10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej i botwinki z kukurydzą z oliwą	100 g	Mizeria z ogórków w sosie ze śmietany roślinnej	60 g	Marchewka z groszkiem z dodatkiem masła roślinnego	100 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Mięta	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	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. 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: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	