



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiem brukselką i fasolką szparagową zabeliana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml Zupa rosół z zacierką na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml Delikatna zupa grochówka z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml Zupa curry z fasolką szparagową dynią groszkiem zielonym zabeliana mleczkiem kokosowym z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią, papryką, cebulką soczewicą w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	140 g Pałka z kurczaka pieczona w ziołach	3 szt Pierogi ziemniaczano fasolowe z szynką wieprzową wyrób z mąki pszennej -omaszczone cebulką (1,3)	9 szt Klasyczny kotlet pożarski z mięsa drobiowego - pieczony w piecu (1,3)	90 g Ryba Mintaj panierowana w słoneczniku i w bulce tartej (1,3,4)
	Ryż paraboliczny	130 g Ziemniaki	130 g Ziemniaki	Ziemniaki	130 g Ziemniaki
	Surówka z ogórkiem kiszonym i porem z oliwą (10)	60 g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką kukurydzą z oliwą i nutą czosnkową	60 g Buraczki z porem i oliwą	60 g Surówka z marchewki i selera ze śmietaną roślinną (9)	100 g Surówka z kapusty kiszonej z papryką i oliwą (10)
	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
	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

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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miktas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml	Rozgrzewająca zupa gulaszowa z papryką, cebulą, mięsem mielonym z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa z kaszy bulgur z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml		
	Makaron penne z mąki durum z mięsem z kurczaka w kawałku z sosem bazyliowym, brokułem (1,3)	270 g	Klusieczki bezmleczne z mąką pszenną (1,3)	220 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	90 g	Pulpeciki wieprzowo wołowe z dodatkiem soi w sosie pieczeniowym z cebulką z mąką pszenną (1,6)	6 szt/50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej z dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	90 g
			Polewa waniliowo malinowa bezmleczna	50 g	Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka mix sałat z kukurydzą, papryką i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka tarta z ananase	60 g	Colesław z białej kapusty (3,10)	100 g	Fasolka szparagowa z masłem roślinnym	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100	Owoc sezonowy	1 szt./100	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	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny