



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml Zupa żurek z naturalnego zakwasu żytniego z ziemniakami i kielbaską 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)	
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolognese z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną i soczewicą zagęszczony mąką pszenna (1,3,9)	320 g Naleśniki z jabłkiem - wyrób ciasto bezmleczne z mąki pszennej (1,3)	2 szt Nuggetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bulce tartej (1,3)	3 szt (70g) 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)	90 g
		Polewa waniliowo truskawkowa bezmleczna	850 g Ziemniaki	130 g Ryż paraboliczny	130 g Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g Sałatka marchewka z brzoskwinia z sokiem z cytryny	60 g Colesław z kapusty białej (3,10)	100 g Fasolka szparagowa z bulką tartą i masłem roślinnym (1)	60 g Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g Owoc sezonowy	1 szt./100g Owoc sezonowy	1 szt./100 g Owoc sezonowy	1 szt./100g Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Mięta	200 ml Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml Kompot owocowy jabłko porzeczka	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. tubin 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 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 niezabielany z mlekiem kokosowym z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,9)	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 kurczaka z dodatkiem soi w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6)	6 szt./50 ml	Pierogi ziemniaczano fasolowe z cebulką wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3)	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 wegański (6)	50 g	Ziemniaki	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Ogórek kiszony z porem w sosie musztardowym (10)	100 g	Surówka jabłko i seler z oliwą z dodatkiem majonezu (3,9,10)	60 g	Modra kapusta czerwoną z oliwą	100 g	Buraczki z papryką z oliwą	100 g	Kapusta kiszona z żurawiną i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Mięta	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
<p>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. tubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.</p>									<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny</p>	

	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 ze śmietaną roślinną i suszonymi pomidorami zagęszczony mąką pszenną (1,3)	270 g	Klusieczki bezmleczne z mąki pszennej (1,3)	220 g	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 bezmleczna	80 g	Ziemniaki	130 g	Sos pomidorowy zagęszczony mąką pszenną (1)	100 m
	Mix sałat, papryką soczewicą z sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z ananasem posypana orzechami (5,8)	60 g	Mizeria z rzodkiewką ze śmietaną roślinną	100 g	Buraczki z porem i oliwą	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	Mięta	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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.								OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny