



OBIAD	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Zupa kalafiorowa zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml
	Leczo z soczewicą, cukinią, papryką i cebulką w pomidorach zagęszczone mąką pszenną (1)	140 g	Knedle z musem morelowym wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt	Kotlecik wegański z warzywami i soczewicą z dodatkiem mąki pszennej (1,3,6,9)	90 g	Gulasz tofu z pieczarkami w sosie pieczeniowym (1,6,9)	140 g	Burger z buraka i kaszy jaglanej ze słonecznikiem (3)	90 g
	Ryż paraboliczny	130g	Jogurt naturalny (7)	80 g	Ziemniaki	130 g	Makaron z pszenicy durum (1)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Kapusta biała z oliwą i koperkiem	60 g	Surówka z marchewki i ananasa	60 g	Surówka z kapustą pekińską z kukurydzą w sosie jogurtowym (7)	100 g	Marchewka z groszkiem z dodatkiem masła (7)	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z porem i oliwą (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. 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 brukselkowa z fasolką szparagową z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z pszenicy durum z serem mozzarella na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml	Grochówka z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów na wywarze warzywnym z mlekiem kokosowym natką pietruszki i grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa barszcz białą z ziemniakami i jajkiem z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Gulasz wege z soczewicą, papryką, cebulką, pieczarkami w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,10)	140 g	Jajko sadzone (3)	90 g	Tofu w sosie śmietanowo - ziołowym z mąką pszenną (1,6,7)	140 g	Kotlecik sojowy a'la schabowy panierowany w bułce tartej (1,3,6)	90 g	Pancake z mąki pszennej - pieczone w piecu (1,3,7)	3 szt
	Kasza pęczak (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	80 g
	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i natką w sosie majonezowym (3,10)	60 g	Szpinak w sosie jogurtowym z nutą czosnkową na ciepło (1,7)	100 g	Buraczki z papryką i oliwą	100 g	Salatka z ogórków kiszonych z porem w sosie musztardowym (10)	100 g	Marchewka tarta z brzoskwinia	60 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: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	