



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiolem brukselką i fasolką szparagową zabeliana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa bulion z zacierką na wywarze 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 i serem mozzarella z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Leczo z kielbaską sojową z cukinią, papryką, cebulką soczewicą w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6,9,10)	140 g	Falafel z ciecierzycy (1,3)	90 g	Pierogi ruskie wyrób z mąki pszennej - omaszczone cebulką (1,3,7)	9 szt	Kotlecik mielone z tofu cebulki z płatkami owsianymi (1,6,3)	90 g	Kotlet z kalafiora z serem i słonecznikiem i w bułce tartej (1,3,7)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z ogórkiem kiszonym i porem z oliwą (10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką kukurydzą z sosem jogurtowo czosnkowym (7)	60 g	Buraczki z porem i oliwą	60 g	Surówka z marchewki i selera ze śmietaną (7,9)	100 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką 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. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość 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 zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml Rozgrzewająca zupa gulaszowa wegetariańska z soczewicą papryką, cebulą z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym i natką pietruszki (3,9)	250 ml Zupa z kaszy bulgur z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)
	Makaron penne z mąki durum z mięsem z tofu w kawałku z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą (1,3,6,7,8)	270 g Knedle z musem morelowym mąki pszennej (1,3,7)	4 szt. Kotlet sojowy a'la schabowy panierowany klasycznie (1,3,6)	90 g Pulpeciki sojowe z dodatkiem soi w sosie cebulowym z mąką pszenną (1,6)	6 szt/ 50 ml Wegański kotlet z zielonego groszku z warzywami (1)
		50 g Polewa waniliowa z jogurtem naturalnym (7)	50 g Ziemniaki	130 g Ryż paraboliczny	130 g Ziemniaki puree (7)
	60 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 i bułką pszenną tartą (1,7)	60 g Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)
	1 szt./ 100 Owoc sezonowy	1 szt./ 100 Owoc sezonowy	1 szt./ 100 Owoc sezonowy	1 szt./ 100 Owoc sezonowy	1 szt./ 100 Owoc sezonowy
	200 ml 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 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