



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK BOŻE CIAŁO		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Krem z pieczonego buraka z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z koperkiem posypany grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,9)	250 ml				
	Leczo z kielbaską roślinną z cukinią, papryką, soczewicą, cebulką w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,6,9,10)	140 g	Kotlet z fasoli z pieczarkami i cebulką panierowany (1,3)	90 g	Kotlet sojowy a'la schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułki tartej (1,3,11)	90 g				
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g				
	Kapusta pekińska z marchewką z sosem winegret (10)	60 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	100 g	Młoda kapusta duszona z cebulką na masełku zagęszczona mąką pszenną (1,7)	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				

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 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 ogórkowa z ziemniakami zabelana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Domowy bulion z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i soczewicy na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa jarzynowa z kalafiozem i zielonym groszkiem zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Kotleciki wege z zielonego groszku z sosem pomidorowym z mąką pszenną (1,3)	90 g/50 ml	Pierogi ruskie z mąki pszennej omaszczone cebulką (1,3,7)	9 szt.	Kotlet z buraka kaszy jaglanej ze słonecznikiem (1,3)	90 g	Makaron penne z mąki durum z tofu wędzonym ze szpinakiem w sosie śmietanowo-serowym (mozzarella) z delikatną nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,3,6,7)	270 g	Kotlet sojowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	90 g
	Mix kasz gryczana jęczmienna (1)	130 g			Ziemniaki puree (7)	130 g			Ryż paraboliczny	130 g
	Kapusta biała z papryką kukurydza i oliwą z koperkiem	100 g	Surówka z tartej marchewki ze śmietaną (7)	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego w sosie musztardowym (10)	100 g	Mix sałat z papryką kukurydzą i oliwą	60 g	Sos grecki z warzywami korzennymi zagęszczony mąką pszenną (1,9)	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 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny