



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z kolorową fasolką szparagową zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Krem z pieczonej marchewki na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa gulaszowa z ziemniakami i mięsem wieprzowym z dodatkiem natki pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński zabieleny śmietaną roślinną z fasolą białą z ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3)	250 ml
	Leczo z mięsem z kielbaską wieprzową z cukinią, papryką, cebulą w sosie pomidorowym z soczewicą zagęszczoną mąką pszenną (1,6,9,10)	140 g	Kotlet mielony pożarski drobiowy z ciecierzycą z dodatkiem bułki tartej (1,3)	90g	Pierogi leniwe z twarogiem - wyrób z dodatkiem mąki pszennej (1,3,7)	220g	Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym (1)	90g / 50 ml	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130g	Polewa banan - brzoskwinia na jogurcie (7)	50 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z kukurydza i oliwą	60 g	Sałatka z kapusty białej rzodkiewki i pora z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	100 g	Marchewka tarta z ananase	60 g	Sałatka z ogórkiem kiszonym z porem z sosem musztardowym (10)	100 g	Colesław z kolorowej kapusty białej i czerwonej z majonezem (3,10)	100 g
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 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
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 krem ziemniaczano-porowy z serem mozzarella z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypyany grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml	Domowy rosół z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa kalafiorowa zabelana śmietaną roślinną z makaronem z pszenicy durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml	Zupa z soczewicą i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z sosem neapolitańskim z włoszczyzną, soczewicą i mięsem mielonym wieprzowym zagęszczony mąką pszenną (1,3,7,9)	320 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	90g/ 1szt	Indyk w sosie śmietanowym z cukinią, szpinakiem zagęszczony mąką pszenną (1,7)	140 g	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bulce tartej (1,3,4)	90 g	Pancake z mąki pszennej - pieczone w piecu (1,3,7)	3 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g
	Surówka z białej kapusty i rzodkiewki z koperkiem i oliwą	60 g	Marchewka z groszkiem i masłem (7)	100 g	Buraczki z oliwą z oliwek	60 g	Kapusta kiszona z marchewką i oliwą (10)	100 g	Salatka owocowa jabłko, gruszka, ananas i brzoskwinia	60 g
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 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. tubin 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