

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ CEBULI		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z kielbaską natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Krem z brokułów z serem mozzarellą na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml	Zupa botwinka z jajkiem zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym (3,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem dinozaury z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolognese i mięsem drobiowym mielonym i włoszczyzną zagęszczonym mąką pszenną i serem żółtym (1,3,7,9)	320 g	Pierogi babuni z szynką wieprzową okraszone cebulką z mąki pszennej (1,3,6,7,9,10)	9 szt	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,11)	90 g	Strogonoff z mięsem wieprzowym, papryką, pieczarkami, kalafiem, cebulką z sosem pieczeniowym z dodatkiem śmietany zagęszczony mąką pszenną (1,7)	140 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1,3,4)	90 g
					Ziemniaki młode	130 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki młode	130 g
	Kapusta biała z papryką i oliwą	60 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	60 g	Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, marchewki i pora z oliwą (10)	100 g	Mix sałat z kukurydzą, soczewicą zieloną i sosem winegret (10)	60 g	Kapusta kiszona z porem, żurawiną i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupki	60 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	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. 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 jarzynowa zabieleną śmietaną roślinną z fasolką szparagową, kalarepą z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krupnik z <b>kaszy jęczmiennej</b> z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa ryżowa na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Krem z pieczonej dyni i papryki z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z <b>grzankami pszennymi</b> (1,9)	250 ml		
	Gulasz wieprzowy z pieczarkami zagęszczony <b>mąką pszenną</b> (1)	140 g	Klasyczny kotlecik mielony z cebulką z dodatkiem <b>bułki</b> (1,3)	90 g	Udko pieczone w ziołach w sosie pomidorowym z <b>mąką pszenną</b> (1)	90 g/ 50 ml	Naleśniki z serkiem białym - ciasto z <b>mąki pszennej</b> (1,3,7)	2 szt.	Ryba panierowana w słoneczniku z <b>dodatkiem bułki tartej</b> (1,3,4)	90 g
	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki młode	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Polewa malinowa z jogurtem naturalnym (7)	80 g	Ziemniaki młode	130 g
	Kapusta czerwona z cebulką i oliwą	100 g	Mizeria z jogurtem (7)	100 g	Buraczki z oliwą	100 g	Sałatka marchewka z ananasek i sosem mango	60 g	Kapusta kiszona z marchewką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Marchew słupek	60 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Owoc sezonowy	1 szt./ 100
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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