



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK OBIAD WIGILIJNY		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z ziemniakami zabelana śmietaną roślinną z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa minestrone z fasolą czerwoną, papryką, pomidorami i cebulą z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami i kielbaską wieprzową z majerankiem (1,6,9,10)	250 ml	Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywnym z koperkiem z domowymi pierogami z mąki pszennej z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,3,9,10)	250 ml	Rozgrzewająca zupa krem z cebuli z dodatkiem ziemniaków z serem mozzarella i grzankami (1,7,9)	250 ml
	Kaszotto z kaszy kuskus z mięsem drobiowym brokułem kalafiorem kukurydzą w sosie śmietanowo ziołowym (1,7)	270 g	Kotlet mielony z indyka z marchewką i porem (1,3)	90 g	Schab pieczony w sosie pieczeniowym (1)	90g /50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g	Pampuchy z czekoladą wyrób z mąki pszennej- (1,3,7)	3 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa porzeczkowa na jogurcie (7)	80 g
	Mix sałat z rukolą, ogórkiem i sosem winegret (10)	60 g	Colesław z kapusty białej i czerwonej (3,10)	60 g	Buraczki z cebulką i oliwą	100 g	Warzywa po grecku (włoszczyzna z pomidorami) zagęszczone mąką pszenną (1,9)	100 g	Marchew jabłko z sokiem z cytryny i z orzechami (5,8)	60 g
	Owoc sezonowy	1szt./100 g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Marchew słupki	60 g	Ciasto świąteczne (1,3,7)	1 porcja	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 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. lubin 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