



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiolem, ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego , zabieleny śmietaną roślinną z ziemniakami z kielbaską wieprzową z majerankiem z natką (1,6,9,10)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ciecierzycą zagęszczony z ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa z kaszą jęczmienną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Strogonoff z mięsem wieprzowym z papryką cebulką soczewicą w sosie pieczeniowym (1)	140 g	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe z mąki pszennej (1,3,7)	9 szt.	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,11)	90 g	Makaron z mąki durum z kurczakiem w kawałkach z pesto pietruszkowym z cukinią z serem mozzarella i nutą czosnkową (1,3,7,8)	270 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1,3,4)	90 g
	Kasza gryczana	130 g	Jogurt naturalny (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Salatka z ogórka kiszzonego z porem i oliwą (10)	60 g	Seler tarty z marchewką i śmietaną (7,9)	60 g	Kapusta biała z koperkiem i oliwą z oliwek	100 g	Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew, fasolka)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i z oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Tubka owocowo-warzywna	1 szt.	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 POŚLĄKACH 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	TŁUSTY CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krem z pietruszki z porem z ciecierzycą kaszą jaglaną na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa neapolitańska z serkiem mozzarellą z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (3,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim i mięsem wieprzowym mielonym z włoszczyzną i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1,3,9)	320 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Gulasz z mięsem drobiowym w sosie śmietanowo - pieczarkowym zagęszczony mąką pszenną (1,7)	140 g	Udko pieczone w ziołach	90 g	Naleśniki z serem białym - wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.
			Ziemniaki	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	80 ml
	Mix sałat z kukurydzą i oliwą (10)	60 g	Colesław z czerwonej kapusty z sosem jogurtowo - majonezowym (3,7,10)	100 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą posypana natką pietruszki	100 g	Marchewka z groszkiem	100 g	Sałatka z jabłka i ananasa z orzechami (5,8)	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupek	60 g	Pączek z marmoladą (1,3,7)	1 szt.	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 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