

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem <b>(9)</b>	250 ml			Zupa krupnik z <b>kaszy jęczmiennej</b> na wywarze warzywnym z natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250 ml
	Indyk w kawałkach z marchewką, papryką czerwoną, dynią w sosie śmietanowo - ziołowym zagęszczonym <b>mąką pszenną (1,7)</b>	140 g			Mintaj panierowany z dodatkiem sezamu i <b>bułce tartej (1,3,4,11)</b>	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g			Ziemniaki	130 g
	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i koperkiem z oliwą	60 g			Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą <b>(10)</b>	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g			Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	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: <b>Dominika Miklas</b> Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
<b>OBIAD</b>	Zupa krem z brokuła z serem mozzarella i ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem i majerankiem (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z <b>mąki durum</b> na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (3,9)	250 ml
	<b>Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym mielonym z soczewicą włoszczyzną (1,3,9)</b>	320 g	Paluszki z Mintaja panierowane w <b>bułce tartej (1,3,4)</b>	4 szt.	Potrąwka z mięsa wieprzowego z marchewką groszkiem w sosie śmietanowym zagęszczonym <b>mąką pszenną (1,7)</b>	140 g	Stripsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i w <b>bułce tartej (1,3)</b>	3 szt (90 g)	Pampuchy drożdżowe z truskawkami- ciasto z <b>mąki pszennej (1,3,7)</b>	3 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa mango na jogurcie (7)	80 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	100 g	Bukiet warzyw z oliwą	60 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem w sosie majonezowym (3,10)	100 g	Salatka marchew ananas z posypką orzechową (5,8)	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupki	60 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 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