



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiem brukselką i fasolką szparagową zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa rosół z zacierką na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Delikatna zupa grochówka z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml	Zupa curry z fasolką szparagową dynią groszkiem zielonym zabieleną mleczkiem kokosowym i serem mozzarella z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią, papryką, cebulką soczewicą w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	140 g	Pałka z kurczaka pieczona w ziołach	3 szt	Pierogi babuni ziemniaczano - twarogowe z szynką wieprzową wyrób z mąki pszennej -omaszczone cebulką (1,3,6,7,9,10)	9 szt	Klasyczny kotlet pożarski z mięsa drobiowego - pieczony w piecu (1,3)	90 g	Ryba Mintaj panierowana w słoneczniku i w bułce tartej (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z ogórkiem kiszonym i porem z oliwą (10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką kukurydzą z sosem jogurtowo czosnkowym (7)	60 g	Buraczki z porem i oliwą	60 g	Surówka z marchewki i selera ze śmietaną (7,9)	100 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupki	60 g	Tubka owocowa	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy jabłko porzecza	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzecza	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



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym i natką pietruszki (9)	250 ml	Rozgrzewająca zupa gulaszowa z papryką, cebulą, mięsem mielonym z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa z kaszy bulgur z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml		
	Makaron penne z mąki durum z mięsem z kurczaka w kawałku z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą (1,3,7,8)	270 g	Knedle z musem morelowym mąki pszennej (1,3,7)	4 szt.	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	90 g	Pulpeciki wieprzowo wołowe z dodatkiem soi w sosie pieczeniowym z cebulką z mąką pszenną (1,6)	6 szt/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej z dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	90 g
			Polewa waniliowa z jogurtem naturalnym (7)	50 g	Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Surówka mix sałat z kukurydzą, papryką i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka tarta z ananasem	60 g	Colesław z białej kapusty (3,10)	100 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką pszenną tartą (1,7)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Marchew słupki	60 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny