



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK BOŻE CIAŁO		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Krem z pieczonego buraka z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z koperkiem posypany grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,9)	250 ml				
	Leczo z mięsem drobiowym z cukinią, papryką, soczewicą, cebulką w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1)	140 g	Paluszki rybne panierowane w bułce tartej (1,3,4)	4 szt	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułki tartej (1,3,11)	90 g				
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g				
	Kapusta pekińska z marchewką z sosem winegret (10)	60 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	100 g	Młoda kapusta duszona z cebulką na maselku zagęszczona mąką pszenną (1,7)	100 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				

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. 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 ogórkowa z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Domowy rosółek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i soczewicy na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa jarzynowa z kalafiozem i zielonym groszkiem zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Pulpeciki wieprzowo-wołowe z sosem pieczeniowym z mąką pszenną (1,3)	6 szt/ 50 ml	Pierogi ruskie z mąki pszennej omaszczone cebulką (1,3,7)	9 szt.	Udko pieczone w ziołach	90 g	Makaron penne z mąki durum z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo- serowym (mozzarella) z delikatną nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Ryba Mintaj panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	90 g
	Mix kasz gryczana jęczmienna (1)	130 g			Ziemniaki puree (7)	130 g			Ryż paraboliczny	130 g
	Kapusta biała z papryką kukurydza i oliwą z koperkiem	100 g	Surówka z tartej marchewki ze śmietaną (7)	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego w sosie musztardowym (10)	100 g	Mix sałat z papryką kukurydzą i oliwą	60 g	Sos grecki z warzywami korzennymi zagęszczony mąką pszenną (1,9)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Marchew słupki	60 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	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 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. 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