



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK			
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarellą posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa żurek z naturalnego zakwasu żytniego z ziemniakami i kiełbaską wieprzową o wysokiej zawartości mięsa z koperkiem i majerankiem (1,6,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa z soczewicą czerwoną i ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Naleśniki z serem białym - wyrób w mąki pszennej (1,3,7)	2 szt	Nuggetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bulce tartej (1,3)	3 szt (90g)	Indyk w kawałkach z marchewką, dynią z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Ryba Mintaj panierowany w słoneczniku w bulce tartej (1,3,4)	90 g
	Polewa waniliowo truskawkowa na jogurcie (7)	80 g	Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Sałatka marchewka z brzoskwinia z sokiem z cytryny	60 g	Coleślaw z kapusty białej (3,10)	100 g	Fasolka szparagowa z bulką tartą i masłem (1,7)	60 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Tubka owocowo-warzywna	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g
	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. tubin 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	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z pora z mlekiem kokosowym z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną roślinną z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,9)	250 ml
	Pulpeciki z kurczak z dodatkiem soi w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6)	6 szt./50 ml	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	9 szt.	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowo drobiowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3)	90 g	Schab pieczony w sosie własnym zagęszczony mąką pszenną (1)	90 g/50 ml	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Jogurt naturalny (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Ogórek kiszony z porem w sosie musztardowym (10)	100 g	Surówka jabłko i seler z oliwą z dodatkiem majonezu (3,9,10)	60 g	Modra kapusta czerwoną z oliwą	100 g	Buraczki z papryką z oliwą	100 g	Kapusta kiszona z żurawiną i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupki	60 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	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 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 kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa gulaszowa z papryką, mięsem wieprzowym, ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krem ziemniaczano - cebulowy z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1,9)	250 ml		
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą i suszonymi pomidorami zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	90 g	Gołąbki bez zawijania z kapustą białą ryżem i mięsem drobiowo wieprzowym mielonym (3)	2 szt		
			Polewa mango na jogurcie (7)	80 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Sos pomidorowy zagęszczony mąką pszenną (1)	100 ml		
	Mix sałat, papryką soczewicą z sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z ananaseм posypana orzechami (5,8)	60 g	Mizeria z rzodkiewką z jogurtem (7)	100 g	Buraczki z porem i oliwą	60 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Marchew słupek	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		

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. 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