



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z ziemniakami i pomidorami na wywarze warzywnym z natką (9,10)	250 ml Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabelana z koperkiem śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (3,9)	250 ml Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	250 ml Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, ciecierzycy, pietruszka,) z kasza jaglaną i mlekiem kokosowym natką na wywarze warzywnym posypany grzankami (1,9)
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy podany z cebulką (1,3)	90 g Pierogi ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	90 g szt Pieczeń wieprzowa w sosie cebulowym na śmietanie zagęszczonym mąką pszenną (1,7)	90 g/ 50 ml Ryba Mintaj panierowany klasycznie w bulce tartej (1,3,4)
		Ziemniaki puree (7)	130 g Jogurt naturalny (7)	50 g Kasza pęczak (1)	130 g Ziemniaki puree (7)
	Mix sałat, marchewka kukurydza groszkiem zielonym z sosem winegret (10)	60 g Marchew z groszkiem	100 g Bukiet warzyw z masłem (7)	60 g Buraczki z porem i oliwą	100 g Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)
	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
	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Owoc sezonowy	60 g Marchew słupki

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 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 krem z pora i ziemniaka na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z zacierką z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior papryka, soczewica, cebula w sosie maślano-pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1,7)	140 g	Klasyczny kotlet schabowy panierowany z bułce tartej (1,3)	90 g	Pulpeciki z kurczaka z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6)	6 szt/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	90 g	Naleśniki z serkiem białym wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa mango na bazie jogurtu (7)	80 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	60 g	Surówka z rzodkiewki biała kukurydza w sosie jogurtowo- majonezowym (3,7,10)	100 g	Buraczki lekko chrzanowe	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką papryką i z oliwą (10)	100 g	Marchewka tarta z orzechami (5,8)	60 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
	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Marchew súpki	60 g	Sok owocowy	1szt.	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g

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 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 meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9)	250 ml Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,9)	250 ml Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml Zupa krem ziemniaczano-serowy (ser mozzarella, ser żółty) z ciecierzycą na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z szpinakiem w sosie śmietanowym (1,3,7)	270 g Pałka pieczona w ziołach	2 szt Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g Paluszki rybne z Mintaja w panierce z mąki pszennej (1,3,4)	4 szt. Pampuchy drożdżowe z czekoladowo-orzechową z mąki pszennej (1,3,6,7,8)
		Ziemniaki	130 g Kluski śląskie (3)	130 g Ziemniaki puree (7)	130 g Polewa brzoskwiniowa na jogurcie (7)
	Mix sałat, papryką oliwą	60 g Marchew z groszkiem i masłem (7)	100 g Buraczki z oliwą	60 g Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i z oliwą (10)	100 g Sałatka ananas marchew z sosem mango
	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
	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Marchew słupek	60 g Owoc sezonowy	1szt. / 100 g Paluch kukurydziany

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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny