



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa wielowarzywna z ziemniakami zabelana na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami zabelana na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Krem z pomidorowo-serowy (ser mozzarella) na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 3 g	Zupa krupnik z kaszy bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Delikatne chili sin carne z fasolą czerwoną, soczewicą, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą	140 g	Filet drobiowy panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Makaron z mąki durum z serem białym posypany orzechami (1,3,5,7,8)	260 g/ 5g	Pierogi z mięsem drobiowo-wieprzowym z cebulką z mąki pszennej (1,3)	9 szt.	Paluszki rybne panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml			Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	60 g	Colesław z kolorowej kapusty z majonezem i jogurtem (3,7,10)	100 g	Surówka marchew, ananas, jabłko z sokiem cytryny	60 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	60 g	Kapusta czerwona z oliwą	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	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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka 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. Borczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutielnik slarki i slarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:

Dominika Mikłas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy (mozarella) z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypany pestkami dyni (7,9)	250 ml			Zupa szczawiowa z jajkiem zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (3,7,9)	250 ml
	Udko pieczone z sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną [1]	90 g / 50 g			Naleśniki z serkiem starciatella- wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej (1,3,7) posypane kokosem (8)	2 szt./ 5 g
	Kasza bulgur (1)	130 g			Polewa mango na jogurcie (7)	80 g
	Surówka z kapusty białej z papryką i koperkiem	100 g			Surówka z marchewki z ananase i z sokiem z cytryny	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g			Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml			Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienianych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.					OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z mlekiem kokosowym i ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Delikatna grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym z koperkiem (1,7,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym mielonym z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą i posypany serem mozzarella (1,3,9,7)	320 g	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bułce tartej (1,3,11)	4 szt.	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Pulpecik z mięsa wieprzowego z sosem własnym zagęszczonym mąką pszenną [1,3]	90 g/50 g	Ryba Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 g	Kasza pęczak (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem w sosie majonezowym (3,10)	100 g	Sałatka owocowa	60 g	Marchewka z groszkiem z masłem i sezamem (7,11)	100 g	Kapusta kiszona 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	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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienianych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miktaś
Dietetyk Kliniczny



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK BOŻE CIAŁO	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Domowy rosółek z makaronem nitki z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml
	Leczo z kielbaską wieprzową z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą (1,6,9,10)	140 g	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułki tartej (1,3,11)	90 g	Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Kapusta pekińska z ogórkiem kiszonym i sosem winegret (10)	60 g	Mizeria z ogórka, rzodkiewki z koperkiem i jogurtem (7)	100 g	Surówka z selera, marchewki i jabłka z oliwą (9)	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 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 alergię 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miłkás
 Dietetyk kliniczny