



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK MIKOŁAJKI	
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krupnik kaszą bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Barszcz ukraiński zabieleny z ziemniakami i białą fasolą na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z ryżem parabolicznym i natką pietruszki (9)	250 ml	Krem z pomidorów z serem mozzarellą na wywarze warzywnym podany z grzankami (1,7,9)	250 ml/ 5 g
	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym sosem bolognese z włoszczyzną posypany serem mozzarella (1,3,7,9)	320 g	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i w bułce tartej (1,3)	4 szt.	Knedle z czekoladą - wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt.	Pulpeciki wieprzowo wołowe z dodatkiem soi w sosie pieczarkowym zabielenym i zagęszczony mąką pszenną (1,6,7)	6 szt / 50 ml	Mintaj panierowany w bułce tartej i dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa wiśniowa na jogurcie (7)	50 g	Kasza jęczmienna (1)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Surówka mix sałat z papryką z sosem winegret (10)	60 g	Rzodkiew biała tarta z ogórkiem sosie jogurtowym (7)	100 g	Surówka z marchewki i ananasa z orzechami (5,8)	60 g	Buraczki lekko chrzanowe z oliwą	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem 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	Piernik mikołajkowy (1,3,7)	2 szt.
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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 ogórkowa zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym i z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami, koperkiem i mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym podana z prażonym słonecznikiem (9)	250 ml
	Delikatne chili con carne mięso mieszane drobiowo-wieprzowe mielone z fasolą czerwoną papryką cebula w sosie pomidorowym zagęszczone mąką kukurydzianą	140 g	Paluszki rybne panierowane w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Makaron penne z mąki durum z indykiem i brokułem w sosie śmietanowo serowym [mozarellą] zagęszczonym z mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Udko pieczone w słodkiej papryce	90 g	Naleśniki z serem białym na słodko - wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.
	Ryz paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa jogurtowo truskawkowa (7)	80 ml
	Surówka kapusty białej z kukurydzą i oliwą	60 g	Marchewka z groszkiem polana masłem (7)	100 g	Mix sałat z papryką i oliwą	60 g	Sałatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	100 g	Sałatka owocowa mandarynka, jabłko, gruszka, ananas z sokiem z cytryny	60 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	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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 WIGILIJNY	
OBIAD	Zupa jarzynowa z brukselką z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa minestrone z fasolą czerwoną, papryką, pomidorami i cebulą z kaszą bulgur na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami i kiełbaską wieprzową z majerankiem (1,6,9,10)	250 ml	Rozgrzewająca zupa krem z cebuli z dodatkiem ziemniaków z serem mozzarellą (7,9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywnym z koperkiem z domowymi uszkami z mąki pszennej z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,3,9,10)	250 ml
	Makaron z maki durum' a la carbonara z szynką w sosie śmietanowo-serowym (ser mozzarella) (1,3,6,7,9,10)	270 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	90 g	Pampuchy drożdżowe z truskawkami - wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kurczak z marchewką dynią w sosie curry z mlekiem kokosowym i śmietaną zagęszczony z mąką pszenną (1,7)	140 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa mango na bazie jogurtu (7)	80 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z rukolą, ogórkiem papryką i sosem winegret (10)	60 g	Colesław z kapusty białej i czerwonej (3,10)	100 g	Marchewka tarta z sokiem z cytryny	60 g	Fasolka szparagowa gotowana polana masłem i bułką tartą (1,7)	60 g	Warzywa po grecku (marchewka, pietruszka, cebula, przecier pomidorowy) zagęszczone mąką kukurydzianą	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	Ciasto świąteczne (1,3,7)	1 porcja
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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