



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabeliana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa z kaszy pęczak z bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem i natką (1,3,9)	250 ml	Krem z ciecierzycy pora z ziemniakami i serem mozzarellą na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 5 g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną soczewicą zagęszczony mąką pszenną i posypany serem mozzarellą (1,3,7,9)	320 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	90 g	Gulasz stroganoff z mięsem wieprzowym w kawałkach, papryką cebulką ogórkiem kiszonym soczewicą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,10)	140 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	90 g	Naleśniki z kokosowym serkiem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7,8)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kopytka (1,3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	80 g
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka duszona na maśle (7)	100 g	Buraczki z natką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną natką pietruszki i z oliwą (10)	100 g	Surówka z marchewki i suszoną morelą	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 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	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy (mozzarella) z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa gulaszowa z papryką pomidorami z mięsem wieprzowym fasolą czerwoną i ziemniakami z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa kapuśniak z kapusty białej pomidorami z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabeliana z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml
	Pulpeciki wieprzowo- wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6,7)	6 szt./ 50 ml	Knedle z musem morelowym wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt	Kotlet z fileta z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym i brokułem (1,3,5,7,8)	270 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i panierką z ciecierzycy (1,3,4)	90 g
	Kasza pęczak (1)	130 g	Polewa czekoladowa z bananem na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	100 g	Salatka owocowa ananas gruszka jabłko z sosem mango	60 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7)	100 g	Mix sałat z kukurydzą z zielonym groszkiem prażonym słonecznikiem i oliwą	60 g	Surówka marchew seler na śmietanie (7,9)	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 porzeczka	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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ ŚWIĄTECZNY		CZWARTEK		WIELKI PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabieleny z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	250 ml				
	Makaron z maki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo- serowym [ser mozzarella] i cukinią (1,3,6,7,9,10)	270 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej (1,3,4)	4 szt	Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną (1,10)	90 g/ 50 ml				
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	130 g				
	Mix sałat z zielonym groszkiem i sosem winegret (10)	60 g	Kapusta kiszona z cebulką i oliwą (10)	100 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	100 g				
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Babka Wielkanocna ciasto ucierane (1,3,7)	50 g				
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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. 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	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD					Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa wiosenna z kalarepą zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa koperkowa delikatnie zabelana z makaronem zacierką z mąki durum na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml
					Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej [1,3]	90 g	Potrąwka z indyka z pieczarkami zielonym groszkiem w sosie śmietanowym zagęszczony mąką pszenną (1,7)	140 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	90 g
					Ziemniaki	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
					Colesław z marchewką w sosie jogurtowo majonezowym (3,7,10)	100 g	Buraczki tarte z cebulką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i z oliwą (10)	100 g
					Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
					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. 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	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - serowy (ser mozzarella, ser żółty) na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami zabelany na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	250 ml				
	Delikatny chili con carne z mięsem mielonym wieprzowym z fasolą czerwoną papryką cebulką zagęszczone mąką pszenną (1)	140 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	90 g/ 4 szt.	Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g				
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g				
	Mix sałat, z zielonym groszkiem i marchewką i oliwą	60 g	Surówka z rzodkwi białej kalarepy z kukurydza w sosie jogurtowo- majonezowym (3,7,10)	100 g	Buraczki z oliwą	60 g				
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g				
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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. łubin 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	