



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem z brokuła serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 5 g	Zupa ogórkowa z ryżem zabelana na wywarze warzywnym posypana koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą , ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1,3,9)	320 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w sezamie z dodatkiem bułki tartej (1,3,11)	90 g/ 4 szt	Gulasz strogonoff z mięsem wieprzowym w kawałkach, papryką , cebulką, pieczarkami , ogórkiem kiszonym w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,10)	140 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	90 g	Naleśniki pieczone z kokosowym serkiem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej - (1,3,7,8)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kopytka z mąką pszenną (1,3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	80 g
	Mix sałat z kukurydzą i oliwą z oliwek	60 g	Marchewka z groszkiem duszona na maśle (7)	100 g	Fasolka szparagowa z oliwą	60 g	Surówka coleslaw z majonezem (3,10)	100 g	Surówka z marchewki i ananasa	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 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z fasolką szparagową z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa gulaszowa z papryką pomidorami z mięsem wieprzowym fasolą czerwoną i ziemniakami z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa żurek zakwas żytni z ziemniakami i jajkiem z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml	Zupa meksykańska z czerwoną fasolą, papryką, kaszą bulgur i koperkiem na wywarze warzywnym (1,9)	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)	4 szt	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym, serem i brokułem (1,3,5,7,8)	270 g	Filet z mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	90 g
	Kasza pęczak (1)	130 g	Polewa czekoladowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i natką w sosie majonezowym (3,10)	100 g	Salatka owocowa ananas gruszka jabłko z sosem mango	60 g	Buraczki wiórki z oliwą z oliwek	100 g	Mix sałat z kukurydzą z zielonym groszkiem prażonym słonecznikiem i oliwą	60 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7)	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	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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK BOŻE CIAŁO		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	250 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami z kiełbaską z wysoką zawartością mięsa, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	250 ml			Zupa krem z kalafiora z zielonego groszku i botwinki z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 5 g
	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)	90 g/ 4 szt	Duszony schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną [1,10]	90 g/ 50 ml			Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem	250 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	130 g			Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat z liśćmi botwinki zielonym groszkiem i sosem winegret (10)	60 g	Kapusta kiszona z porem i oliwą (10)	100 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	100 g			Surówka z marchewki z orzechami (5,8)	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
	Kompot owocowy jabłko porzecza	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	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 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) z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa z botwinkowa z jajkiem zabelany z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana koperkiem (3,7,9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa grochowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z pszenicy durum na wywarze warzywnym z koperkiem (1,3,7,9)	250 ml
	Leczo z mięsem mielonym wieprzowym z soczewicą, cukinią, marchewką, papryką i cebulką zagęszczone mąką pszenną (1)	140 g	Pierogi ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	9 szt	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	90 g/ 1 szt	Potrawka z indyka ze szpinakiem, 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
	Ryż paraboliczny	130 g			Ziemniaki	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z botwinką i sosem wingret (10)	60 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	60 g	Mizeria z ogórków w sosie jogurtowym (7)	100 g	Surówka z rzodkwi białej, botwinki, kalarepy z kukurydza w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	60 g	Surówka z kapusty kiszonej 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	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. 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	