



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i majerankiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami posypany słonecznikiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z kaszą jaglaną i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami kurczaka z brokułami w sosie śmietanowo - serowym (mozzarella) (1,3,7)	270 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej [1,3]	90 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt.	Zrazik z mięsa mieszanego drobiowo-wieprzowego w sosie pieczeniowym z porem zagęszczonym mąką pszenną (1,3,9)	90 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej z sezamem (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa porzeczkowo - malinowa na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z rukolą, ogórkiem, kukurydzą i oliwą	60 g	Buraczki z oliwą	100 g	Surówka z marchewki i brzoskwini z sokiem z cytryny z dodatkiem migdałów (8)	60 g	Fasolka szparagowa z cebulką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty białej z marchewką i z oliwą	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	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	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa domowy bulion na wywarze drobiowo-warzywnym z zacierką z mąki pszennej z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa krem ziemniaczano-porowy z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypyany ziarnami słonecznika (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabieleną z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z soczewicą i ryżem parabolicznym zabieleną mlekiem kokosowym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Kluski śląskie (1,3,6,7,9,10) / Sos mięsny z wieprzowiną w kawałku i cebulką zagęszczony mąką pszenną [1]	3 szt./ 140 ml	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	90 g/ 4 szt.	Pulpet mielony z mięsa mieszanego drobiowo-wieprzowego w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1,3,4)	90 g	Naleśniki z serem straciatella z wiórkami czekolady - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Mix kasz - gryczana, pęczak, bulgur [1]	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa brzoskwiniowa na bazie jogurtu (7)	80 ml
	Mix sałat z papryką i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z groszkiem ze śmietaną na ciepło (7)	100 g	Buraczki z cebulą i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i z oliwą (10)	100 g	Surówka z marchwi i ananasa	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g
	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: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ BEZ MIĘSA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem z mąki durum z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (seler, kalafior, pietruszka) na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 3 g	Zupa brukselkowa z ziemniakami zabelana z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński zabelany z białą fasolą, ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Udko pieczone z sosem cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	90 g/50 ml	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej [1,3,4]	4 szt.	Gołąbki wegetariańskie bez zawijania z ryżem, kapustą białą, soczewicą i pieczarkami (3) / Sos pomidorowy zagęszczony mąką pszenną [1]	100 g (1 szt.)/ 100 ml	Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo-serowym (ser mozzarella) (1,3,7)	270 g	Pierogi z serkiem brzoskwiowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	9 szt.
	Kasza pęczak [1]	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 ml
	Surówka z kapusty czerwonej z koperkiem i majonezem (3,10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i oliwą	100 g	Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, marchewki, pora z oliwą (10)	60 g	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z marchewki tartej z jabłkiem z dodatkiem orzechów (5,8)	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g
	Kompot owocowy jabłko porzecza	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: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ WIELKANOCNY		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem brokułowy zabielały z cebulą i czosnkiem na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 3 g	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabielały z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	250 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami zabielała mlekiem kokosowym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabielała z makaronem z maki durum z oregano i bazylią na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml
	Makaron świderki z maki durum z sosem neapolitańskim i mięsem drobiowo- wieprzowym mielonym i włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	320 g	Filet z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy (1,10)	90 g/ 50 ml	Pampuchy z truskawką z maki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	130 g	Polewa gruszkowa na jogurcie (7)	80 ml	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z kukurydzą, papryką z sosem winegret (10)	60 g	Colesław z białej kapusty z porem (3,10)	100 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	100 g	Marchew słupki	60 g	Salatka z kiszonej kapusty z porem i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g
	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	