



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z brokułami zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z dodatkiem kaszy jaglanej na wywarze warzywnym posypyany słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarellą posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	250 ml
	Delikatny chili con carne z mięsem wieprzowym z fasolą czerwoną papryką cebulką i kukurydzą zagęszczone mąką pszenną (1a)	140 g	Nugetsy z kurczaka w panierce z bułki tartej pełnoziarnistej - wersja pieczona (1a,3)	3 szt	Makaron z mąki durum z soczewicą w sosie pomidorowym z włoszczyzną (1a,9)	270 g	Pancake z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej - wersja pieczona (1a,3,7)	3 szt	Ryba Mintaj w panierce w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g			Polewa malinowa na jogurcie (7)	80 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z rukolą, marchewką i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z groszkiem i masłem (7)	100 g	Mix sałat z papryką, kukurydzą i oliwą, posypyany prażonym słonecznikiem	60 g	Jabłko prażone z cynamonem	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem jogurtu (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 truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH 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 alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten 1a-pszenny; 1b-żytni, 1c- jęczmienny; 1d-owsiany; 1e-przenżytni, , 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 powyższych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZECZ DYTETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z fasolki szparagowej zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z pomidorami z kaszą bulgur na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	250 ml	Różowy krem z pieczonego buraka z kaszą jaglaną zabelany na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1a,7,9)	250 ml	Kapuśniak z kapusty białej słodkiej z ziemniakami i ciecierzycą z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Makaron świderki z maki durum z kurczakiem i sosem brokułowym z dodatkiem sera mozzarella (1a,3,7)	270 g	Schab duszony w sosie paprykowym zagęszczony mąką pszenną pełnoziarnistą (1a)	90 g / 80 ml	Klopsik z ciecierzycy z dodatkiem buraka i słonecznika - pieczony w piecu (1a,1c) / Sos pieczeniowy (1a)	90 g/80 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej pełnoziarnistej i sezamie (1a,3,4,11)	90 g	Naleśniki z serem z dodatkiem maki pełnoziarnistej (1a,3,7)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa jogurtowo-borówkowa (7)	80 g
	Mix sałat w sosie jogurtowym (7)	60 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	100 g	Marchewka tarta z porem	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą (10)	100 g	Salatka owocowa z jabłka, gruszki i ananasa 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 truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadalni 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 1a-pszenny; 1b-żytni, 1c- jęczmienny; 1d-owsiany; 1e-przenytni, , 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. Nasiona 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: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	