



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym [9,10]	250 ml	Domowy rosół z makaronem z pszenicy durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki [1a,3,9]	250 ml	Zupa minestrone z kaszą bulgur i z pomidorami na wywarze warzywnym [1a,9]	250 ml	Zupa krem z białych jarzyn z ciecierzycą i porem z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi [1a,9]	250 ml	Zupa botwinkowa na wywarze warzywnym z natką pietruszki [9]	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku z kalafiolem w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym [1a]	140 g	Pierogi ziemniaczano fasolowe bm - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1a,3] okraszone cebulką	9 szt	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt	Makaron z mąki durum z jabłkiem [1a,3]	220 g	Paluszki z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej [1a,4]	4 szt
	Ryż paraboliczny	130 g			Ziemniaki	130 g	Polewa truskawkowa	80 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z oliwą	60 g	Buraczki z olejem słonecznikowym tłoczonym na zimno	60 g	Kapusta kiszona z marchewką i oliwą [10]	100 g	Surówka z marchewki z brzoskwinia	60 g	Colesław z kapusty czerwonej [3,10]	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
	Mięta	200 ml	Kompot owocowy jabłko - śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko - agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko - porzeczka	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:
Natalia Wanga - Czajewska
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z ziemniakami na wywarze warzywnym [9]	250 ml	Zupa grochowa z ziemniakami z pieczoną kielbaską na wywarze warzywnym posypany natką [1a,6,9,10]	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki [1c,9]	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku na wywarze warzywnym z koperkiem i grzankami pszennymi pełnoziarnistymi [1a,9]	250 ml	Klasyczna zupa pomidorowa z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką [1a,3,9]	250 ml
	Pulpeciki wieprzowo-wołowe w sosie pieczeniowym [1a,3,6]	6 szt./ 80 g	Ryż z jabłkami prażonymi i cynamonem	220 g	Stek wieprzowo - drobiowy z bułką tartą [1a,3]	90 g	Indyk w sosie pomidorowym z cukinią [1a,9]	140 g	Ryba mintaj panierowana w bułce tartej i słoneczniku [1a,3,4]	90 g
	Kasza bulgur [1a]	130 g	Polewa malinowa	80 g	Ziemniaki	130 g	Gnocchi z batatów [1a]	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z białej kapusty z kukurydzą i majonezem [3,10]	60 g	Marchewka tarta z ananasm i sokiem z cytryny	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z oliwą [10]	100 g	Mix sałat z sosem vinegret [10]	60 g	Mizeria z ogórka z oliwą	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
	Mięta	200 ml	Kompot owocowy jabłko - śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko - agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko - porzeczka	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: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	