



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	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 porami zabieleną z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1a,7,9)	250 ml	Zupa botwinkowa zabieleną na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku z kalaflorem w sosie maślano-pomidorowym z mlekiem kokosowym (1a,7)	140 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1a,3,7) okraszone cebulką	9 szt	Udka z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt	Makaron z mąki durum z serem (1a,3,7)	220 g	Paluszki z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,4)	4 szt
	Ryż paraboliczny	130 g			Ziemniaki	130 g	Polewa jogurtowo-truskawkowa (7)	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 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, 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. tulin 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: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z ziemniakami na wywarze warzywnym zabelana (7,9)	250 ml	Zupa grochowa z ziemniakami z pieczoną kiełbaską na wywarze warzywnym posypyany 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 ze śmietaną na wywarze warzywnym z koperkiem i grzankami pszennymi pełnoziarnistymi (1a,7,9)	250 ml	Klasyczna zupa pomidorowa zabelana z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1a,3,7,9)	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 malinowo-jogurtowa (7)	80 g	Ziemniaki	130 g	Gnocchi z batatów (1a)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Surówka z białej kapusty z kukurydzą i majonezem (3,10)	60 g	Marchewka tarta z ananase 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 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
	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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin 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: Natalia Wąga - Czajewska Dietetyk kliniczny	