



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK Dzień makaronu	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą ziemniakami majerankiem i koperkiem (9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ziemniakami posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa kalafiorowa zabieleną z makaronem z mąki durum z koperkiem (1,3,7,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolognese i mięsem mieszanym drobiowo-wieprzowym mielonym i włoszczyzną (1,3,9)	320 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	90 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Kolorowy kurczak w kawałku z curry z papryką z zieloną fasolką szparagową na mleku kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą z dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa truskawkowa na maślanie (7)	80 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z papryką i sosem winegret (10)	60 g	Mizeria z jogurtem i szczypiorkiem (7)	100 g	Salatka owocowa z ananasa brzoskwini z jabłkiem i sokiem z cytryny	60 g	Marchewka tarta z selerem i oliwą posypana natką pietruszki (9)	60 g	Surówka z kapusty białej z porem z cebulką i oliwą	100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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.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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Dominika Milkas
 Dietetyk Kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami z pomidorami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa gryslkowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa różowy krem z buraka z ziemniakami zabieleny z natką posypany słonecznikiem (7,9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (9,10)	250 ml		
	Kaszotto z kaszy jęczmiennej pęczak z wieprzowiną w kawałku brokułem kalafiozem i marchewką z sosem śmietanowo koperkowym z mąką pszenną (1,7)	270 g	Nuggetsy z kurczaka panierowane w płatkach owsianych z bułką tartą (1,3)	90 g	Zrazik z mięsa wieprzowego mielonego w sosie pieczeniowym z mąką pszenną (1,3)	90 g/50 ml	Ryba Mintaj w panierce w bułce tartej (1,3,4)	90 g	Gulasz wegetariański z ciecierzycą, kolorową papryką w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą	140 g
			Ziemniaki z koperkiem	100 g	Makaron z maki durum (1,3)	130 g	Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g
	Surówka z selera pora kukurydzy z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,9,10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kolorową papryką z oliwą	60 g	Ogórek kiszony z marchewką cebulką i oliwą (10)	100 g	Kapusta kiszona z oliwą z natką pietruszki (10)	100 g	Buraczki z cebulą i oliwą	60 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczką	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.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. Mleczaki 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	
OBIAŁ	Zupa lekka grochówka z kiełbaską wieprzową 93 % mięsa z ziemniakami z majerankiem i natką (1,6,9,10)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo-warzywnym (9)	250 ml	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami zabelana i koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem z maki durum z natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni i ciecierzycy z ziemniakami natką pietruszki i pestkami dyni (9)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z mięsem z kurczakiem ze szpinakiem w sosie śmietanowo-serowym [mozzarella] z delikatną nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Kotlet mielony wieprzowo-drobiowy z cukinią panierowany z bułką tartą [1,3]	90 g	Bitka wieprzowa panierowana w mące pszennej w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną [1]	90 g / 50 ml	Filet z Mintaja panierowany w chrupiącej panierce w bułce tartej (1,3,4)	90 g	Pierogi na słodko z serkiem -ciasto z maki pszennej i pełnoziarnistej wyrób własny (1,3,7,8)	9 szt
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Mix kasz gryczana jęczmienna [1]	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa z czarnej porzeczki na jogurcie (7)	50 ml
	Surówka z kapusty białej z marchewką i oliwą	60 g	Mizeria z ogórkiem rzodkiewką koperkiem i jogurtem (7)	100 g	Buraczki lekko chrzanowe z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)	100 g	Surówka marchewki tartej i brzoskwini z sokiem z cytryny	60 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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.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. 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:
Dominiła Miklas
 Dietetyk kliniczny