



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa z kolorową fasolką szparagową zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Domowy rosółek z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo-warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z soczewicy czerwonej i pieczonej marchewki z ziemniakami i mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym cukinią papryką soczewicą cebulką w sosie pomidorowym z mąką pszenną [1]	140 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	90 g / 1 szt.	Pancake z mąki pszennej - pieczone w piecu (1,3,7)	3 szt	Pulpecik wieprzowy z ciecierzycą pieczony w sosie własnym z pietruszką zagęszczony mąką pszenną (1,3)	90 g/ 50 ml	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4)	90 g
	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z kukurydzą marchewką i oliwą	60 g	Mizeria z rzodkiewką z jogurtem [7]	100 g	Sałatka owocowa jabłko gruszka ananas i brzoskwinia	60 g	Rzodkiew biała, kukurydza, por z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	100 g	Kapusty kiszona z żurawiną i oliwą (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
	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 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. tubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyższych wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - porowy z serem mozzarella z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 5g							Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim z włoszczyzną, soczewicą i mięsem mielonym wieprzowym i zagęszczony mąką pszenną(1,3,9)	320 g							Leniuszki twarogowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej (1,3,7)	220 g
									Polewa banan brzoskwinia na jogurcie (7)	50 g
	Surówka z białej kapusty i rzodkiewki z koperkiem i oliwą	60 g							Marchewka tarta z orzechami (5,8)	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g							Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	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: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	

	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z soczewicą zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarellą posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa krem serowo-ziemniaczany (mozzarella) z natką pietruszki i grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 5 g	Zupa koperkowa zabelana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami i cebulką, posypana natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior papryka w sosie maślano-pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1,7)	140 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3)	90g	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną [1]	90 g/ 50 ml	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt	Pampuchy drożdżowe z truskawką z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt
	Ryż paraboliczny z kurkumą	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie z kokosem (7,8)	80 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	60 g	Marchewka duszona w maselku (7)	100 g	Buraczki z kapustą czerwoną z cebulką i oliwą	100 g	Szpinak w sosie śmietanowym z nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,7)	100 g	Jabłko prażone	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 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 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	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (7,9)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku na mleku kokosowym z natką na wywarze warzywnym z grzankami (1,9)	250 ml/ 5 g	Domowy rosół z makaronem z mąki durum i koperkiem na wywarze drobiowo - warzywnym natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem z natką na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z mięsem wieprzowym brokułem w sosie śmietanowym z mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Filet z kurczaka panierowany bułce tartej (1,3)	90 g	Roladka z mięsa mieszanego drobiowo - wieprzowego w sosie pieczarkowo - cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3,10)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	90 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	9 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g		
	Mix sałat z papryką i z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty białej z kukurydzą, natką i w sosie jogurtowo -majonezowym (3,7,10)	100 g	Buraczki z papryką i oliwą	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki i oliwy (10)	100 g	Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem (7)	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 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 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	