



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z kolorowej fasolki szparagowej, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabieleny z ziemniakami z jajkiem z majerankiem i natką pietruszki (1b,3,7,9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ciecierzycą zagęszczony z ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym (1a,3,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Gulasz warzywny z fasolą czerwoną, papryką, cebulką (1a)	140 g	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe z mąki pszennej (1a,3,7)	9 szt.	Makaron z mąki durum z kurczakiem w kawałkach z pesto pietruszkowym z cukinią z serem mozzarella i nutą czosnkową (1a,3,7)	270 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej i sezamie (1a,3,11)	90 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1a,3,4)	90 g
	Kasza gryczana	130 g					Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Salatka z kapusty czerwonej z oliwą	60 g	Seler tarty z marchewką i śmietaną (7,9)	60 g	Fasolka szparagowa na ciepło	60 g	Kapusta biała z koperkiem i sosem jogurtowym (7)	100 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i z oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	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 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. Skoruplaki 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, młgdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Młęczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk Kliniczny	