



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK				
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa z kaszy pęczak z pieczarkami zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,7,9)	250 ml	Delikatna zupa fasolowa z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i z ciecierzycą z mlekiem kokosowym podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml / 5 g
		Leczo z mięsem wieprzowym w kawałku z cukinią, papryką, cebulką soczewicą w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną [1]	140 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzy z dodatkiem bułki tartej (1,3)	90 g / 4 szt.	Knedle z musem morelowym wyrób w mąki pszennej (1,3,7)	4 szt.	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	90 g
		Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa czekoladowa z bananem na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
		Surówka z kapusty białej z kukurydzą i natką pietruszki z oliwą	60 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7)	100 g	Salatka owocowa ananas gruszka mango z sokiem z cytryny	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z porem z natką pietruszki i z 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
		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:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, ciecierzycza, pietruszka,) z kasza jaglaną natką na wywarze warzywnym posypany grzankami (1,9)	250 ml/ 5 g
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą zagęszczony mąką pszenną [1,3,7]	270 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy podany z cebulką (1,3)	90 g	Naleśniki z serkiem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.	Bitka wieprzowa w sosie cebulowym na śmietanie zagęszczonym mąką pszenną (1,7)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa mango na bazie jogurtu (7)	80 ml	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat, marchewka kukurydza z sosem winegret (10)	60 g	Kapusta z koperkiem z oliwą - na ciepło	100 g	Marchewka tarta z orzechami (5,8)	60 g	Buraczki z porem i oliwą	100 g	Kapusta kiszona z papryką 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 powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem z pora i ziemniaka na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 5 g	Zupa pieczarkowa z makaronem z mąki durum zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z zacierką z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior papryka, soczewica, cebula w sosie maślano- pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszeną (1,7)	140 g	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułką tartą [1,3,11]	90 g	Pulpeciki wieprzowo- wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszeną (1,6,7)	6 szt./ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej [1,3,4]	90 g	Pierogi ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	9 szt
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Jogurt naturalny (7)	50 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	60 g	Rzodkiew biała kukurydza w sosie jogurtowo- majonezowym (3,7,10)	100 g	Buraczki lekko chrzanowe	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką papryką i z oliwą (10)	100 g	Surówka marchew seler z zielonym groszkiem i oliwą (9)	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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									
OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny										

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - serowy (ser mozzarella, ser żółty) z dodatkiem ciecierzycy wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami zabielały na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym zabielały na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, papryką, pomidorami i kaszą bulgur na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym i brokułem (1,3,5,7,8)	270 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Udko pieczone w ziołach	90 g	Pampuchy drożdżowe z truskawką z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kopytka (1,3)	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa brzoskwiniowa na jogurcie (7)	80 g
	Mix sałat, papryką ogórkiem z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawiną i z oliwą (10)	100 g	Buraczki z oliwą	60 g	Marchew z groszkiem i masłem (7)	100 g	Sałatka ananas jabłko z sosem mango z orzechami (5,8)	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. tubin 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