

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa grochowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową z ryżem parabolicznym, zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z pieczarkami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	250 ml	Zupa krem cukiniowo-brokulowy z dodatkiem sera mozzarella z kaszą jaglaną na wywarze warzywnym posypany prażonym słonecznikiem (7,9)	250 ml	Zupa żurek z jajkiem i ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (1b,3,7,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior papryka w sosie maślano-pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1a,7)	140 g	Kotlet mielony pieczony z dodatkiem bułki tartej (1a,3)	1 szt	Paluszki rybne z mintaja panierowane w bułce tartej (1a,4)	4 szt/ 90 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej (1a,3)	1 szt/ 90 g	Ryż paraboliczny z jabłkami, orzechami i cynamonem (5,8)	220 g
	Makaron penne z pszenicy durum (1a,3)	130 g	Ziemniaki	130g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	80 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	100 g	Marchewka z groszkiem i z masłem (7)	100 g	Salatka szwedzka z ogórka kiszzonego, papryki z oliwą (10)	100 g	Surówka marchew, seler, brzoskwinia z sokiem z cytryny (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
	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 POŚLĄKACH 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. 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 Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami, zabelana na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem drobnym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,3,7,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo-warzywnym (9)	250 ml	Zupa fasolowa z kielbaską i z ziemniakami na wywarze warzywnym (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarellą posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	250 ml
	Pulpeciki wieprzowo - wołowe w sosie śmietanowo - pieczeniowym z pieczarkami i groszkiem (1a,6,7)	6 szt./ 80 ml	Pałeczka z kurczaka pieczona w ziołach	2 szt./ 90 g	Stek wieprzowy podsmażany z cebulką (1a,3)	1 szt./ 90 g	Pancake - wyrób z mąki pszennej pieczony w piecu (1a,3,7)	3 szt	Filet rybny z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,3,4)	1 szt./ 90g
	Mix kasz jęczmienna i gryczana (1c)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa malinowa z wiórkami kokosowymi na jogurcie (7,8)	80 ml	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat, kukurydza z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z czerwonej kapusty z sosem majonezowym (3,10)	100 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną z oliwą (10)	100 g	Marchewka tarta z jabłkiem i śmietaną (7)	60 g	Colesław białej kapusty z kukurydzą (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 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.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	