



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem z ziemniakami z natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem zabelana na wywarze warzywnym z koperkiem (3,7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	250 ml	Zupa krem z buraka na wywarze warzywnym z dodatkiem kaszy jaglanej posypyany słonecznikiem prażonym (9)	250 ml	Zupa grochowa z kielbaską pieczoną na wywarze warzywnym z majerankiem (1a,6,9,10)	250 ml
	Makaron z sosem bolońskim z mięsa wieprzowego z włoszczyzną i serem mozzarella (1a,3,7,9)	270 g	Klopsiki drobiowo-wieprzowe w sosie pieczeniowym (1a,3)	90 g/ 80 ml	Kotlet schabowy w panierce z bułki tartej (1a,3)	90 g	Mintaj panierowany klasycznie w bułce tartej (1a,3,4)	90 g	Pampuchy z nadzieniem kakaowo-orzechowym (1a,3,6,7,8)	3 szt
			Mix kasz jęczmienna i gryczana (1c)	130 g	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa jogurtowa (7)	80 ml
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	60 g	Sałatka z buraczków z oliwą	100 g	Surówka z kapusty kiszonej z olejem (10)	100 g	Colesław z kapusty białej (3,10)	100 g	Surówka z marchewki i brzoskwini ze śmietaną (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
	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 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. Skaruplaki 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. Nasłona 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 PRZECZ DYTETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym zabieleną na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa fasolowa z pieczoną kiełbaską ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	250 ml	Zupa ogórkowa, zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa rosół z makaronem nitki z pszenicy durum na wywarze mieso- warzywnym z natką pietruszki (1a,3,9)	250 ml
	Kurczak w kawałku z kalafiozem w sosie śmietanowo-serowym z mąką pszenną (1a,7)	140 g	Kluski śląskie z mięsem wieprzowym okraszone cebulką (1a,3,6,9,10)	5 szt.	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,4)	4 szt./ 90 g	Gulasz wieprzowy w sosie własnym z warzywami (1a,9)	140 g	Pierogi z serkiem waniliowym na słodko z dodatkiem mąk pełnoziarnistych (1a,3,7)	9 szt
	Kasza kuskus (1a)	130 g			Ziemniaki	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Polewa truskawkowo-jogurtowa (7)	80 ml
	Surówka z kapusty czerwonej z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	60 g	Surówka z kiszzonego ogórka z sosem musztardowym (10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i z oliwą	100 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1a,7)	60 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
	Mięta	200 ml	Kompot owocowy jabłko - śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko - aarest	200 ml	Kompot owocowy jabłko - porzeczka	200 ml	Kompot owocowy jabłko - aarest	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 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. Borczyca 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	