



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
	Zupa kaliforniorowa zabieleno z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa koperkowa z ryżem parobolczym zabieleno (7,9)	Zupa barszcz ukraiński zabieleny z fasolką szparagową ziemniakami i koperkiem (7,9)	Zupa krem z dyni z 1 natką pietruszki i grzonkami - wtasny wyrób (1,9)	Zupa pieczarkowa zabieleno z makaronem z maki durum (1,3,7,9)
	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
	Strogonoff z mięsa wieprzowego w kawałkach z papryką pieczarkami i sosem pieczeniowym (1,3)	Fileta kurczaka panierowany w płatkach owsianych (1,3)	Makaron z maki durum z serem białym i brzoskwinia (1,3,7)	Gołąbki bez zawiązania z ryżem i mięsem mieszanym drobiowo- wieprzowym sosem pomidorowym (1)	Ryba panierowana w sezamie (1,3,4,11)
	140 g	90 g	250 g	100 g / 50 ml	90 g
	Kosza gryczana i bulgur (1)	Ziemniaki młode z koperkiem	Polewa czekoladowa na bazie jogurtu (7)	80 ml	Ziemniaki młode z koperkiem
	130 g	130 g	80 ml	130 g	130 g
	Surówka z kapusty pekińskiej Rukola z kukurydzą z sosem winegret (10)	Colostraw z marchewką (3,10)	Surówka z marchewki tartej ze śmietaną (7)	60 g	Ogórek kiszony z papryką cebulką w sosie musztardowym (3,10)
	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
		Brokuł			Bukiet warzyw z masłem (7)
	50 g	50 g			50 g
	Kompot z owoców sezonowych	Kompot z owoców sezonowych	Kompot z owoców sezonowych	Kompot z owoców sezonowych	Kompot z owoców sezonowych
	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml
	Dwoc sezonowy	Dwoc sezonowy	Dwoc sezonowy	Dwoc sezonowy	Dwoc sezonowy
	1 szt./ 100 g	1 szt./ 100 g	1 szt./ 100 g	1 szt./ 100 g	1 szt./ 100g

**OBIAD**

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZBODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1159/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011; dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powstające z nich lub produkty pochodzące z nich: 1. zboża zawierające gluten, 2. sianopłatki i produkty pochodne, 3. jaja i produkty pochodne, 4. ryby i produkty pochodne, 5. orzechy ziemne, 6. soje i produkty pochodne, 7. mleko i produkty pochodne, 8. owoce, 9. seler i produkty pochodne, 10. gorczyca i produkty pochodne, 11. nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. dwutlenek siarki i siarczany, 13. kabin i produkty pochodne, 14. Mielzaki 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 Świątowy Dzień Jajki	CZWARTEK	PIĄTEK				
Zupa jarzynowa z brukselki z ziemniakami i koperkiem (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleno z drobnym makaronem z maki durum (1,3,7,9)	250 ml	Lekka grochówka z ziemniakami i kiebasą z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleno z ryżem parabolicznym (7,9,10)	250 ml		
Leczo z mięsem wieprzowym mielonym cukinią papryką w sosie pomidorowym (1)	140 g	Udka pieczone przyprawami	90 g	Ryż z prażonym jabłkiem z cynamonem	250 g	Gulasz z indyka z marchewką w sosie śmietanowym (1,7)	140 g	Paluszki rybne z Mintoja (1,3,4,9,10,14)	4 szt.
Ryż perłozłaznisty	130 g	Ziemniaki młode z koperkiem	130 g	Sos waniliowy na bazie jogurtu (7)	80 ml	Kasza jaglana	130 g	Ziemniaki młode z koperkiem	130 g
Surówka z kapusty czerwonej z oliwą	50 g	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	50 g	Surówka z brzoskwiń i marchewki z oliwą	50 g	Surówka wielowarzynna z kapusty białej z oliwą	50 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą (3,10)	50 g
		Marchewka młni	50 g			Kalafior	50 g	Brokuły	50 g
Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
Dwoc sezonowy	1 szt./100 g	Dwoc sezonowy	1 szt./100 g	Dwoc sezonowy	1 szt./100 g	Dwoc sezonowy	1 szt./100 g	Dwoc sezonowy	1 szt./100 g

**OBIAD**

ZANAZACZONO ALERGENY WYSTEPUJĄCE W POSIT KACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011, danie 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. skrzypidki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzechy ziemne, 6.sól i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9.seiter i produkty pochodne, 10. gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tubni 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 Mikos  
 Dietetyk kliniczny