



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ MARCHEWKI		PIĄTEK	
OBIAD			Zupa grysikowa na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki, soczewicy z ziemniakami na wywarze warzywnym z posypane pestkami dyni (9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	250 ml
			Rumsztyk mielony z mięsa drobiowo- wieprzowego podany z cebulką (1,3)	90 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt	Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	130 g
			Sałátka z ogórka kiszzonego z marchewką porem i oliwą (10)	50 g	Jabłko prażone z cynamonem i orzechami (5,8)	60 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	50 g
			Kalafior polany masłem (7)	50 g			Surówka z kapusty białej z oliwą i koperkiem	50 g
			Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Sok owocowy	1 szt.
			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 26 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.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 słarczany, 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 PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miktaś**  
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK DZIEŃ ZUPY Z SOCZEWICY					
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiem brokułem i ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Rosół z <b>kluseczkami psennymi</b> na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem zabielaną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy <b>jęczmiennej</b> na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z czerwonej soczewicy z ziemniakami mlekiem kokosowym i natką na wywarze warzywnym z pestkami słonecznika (9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem drobiowo-wieprzowym mielonym z włoszczyzną zagęszczony mąką pszenną (1,3,9)	320 g	Paluszki rybne panierowane w <b>bułce tartej</b> (1,3,4)	4 szt.	Gulasz z indyka z pieczarkami i cebula w sosie śmietanowym z <b>mąką pszenną</b> (1,7)	140 g	Kotlet schabowy panierowany w <b>bułce tartej</b> (1,3)	90 g	Naleśniki z kremowym serkiem białym z <b>mąki pszennej</b> - wersja pieczona (1,3,7)	2 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	140 g	Ziemniaki	130 g	Polewa truskawkowa na bazie jogurtu (7)	80 ml
	Mix sałat z soczewicą, kukurydzą i sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawina i oliwą (10)	50 g	Buraczki z oliwą	50 g	Marchew z groszkiem polana masłem (7)	50 g	Surówka z ananasem i brzoskwinia z sosem mango	60 g
			Fasolka szparagowa z <b>bułką tartą</b> i masłem (1,7)	50 g	Brokuły	50 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i oliwą	50 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Sok owocowy	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	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 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.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 slarczany, 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 PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miktaś**  
 Dietetyk kliniczny