



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami na wywarze warzywnym posypany słonecznikiem (9)	250 ml	Rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo- warzywnym z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	
	Strogonoff z mięsa wieprzowego z papryką, cebulą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1)	140 g	Ryż z jabłkiem prażonym z orzechami (5,8)	250 g	
	Kasza bulgur (1)	130 g	Polewa waniliowo - malinowa bezmleczna	50 g	
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	60 g	Surówka z marchewki z sosem mango	60 g	
	Owoc sezonowy	1 szt./100	Owoc sezonowy	1 szt./100g	
	Mięta	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	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. 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiorem, ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami, z jajkiem i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z ziemniakami i mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypany pestkami dyni (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami, zabelany śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Delikatne chili sin carne z fasolą czerwoną, soczewicą, papryką kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1)	140 g	Paluszki rybne panierowane w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Makaron z mąki durum z kurczakiem, z brokułem w sosie ze śmietany roślinnej (1,3)	270 g	Pieczeń z mięsa wieprzowego w sosie własnym z mąką pszenną (1)	90 g/50 ml	Pancake bezmleczne z mąki pszennej (1,3)	3 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Polewa waniliowo truskawkowa	50 g		
	Surówka z ogórka kiszzonego z oliwą (10)	60 g	Marchewka z oliwą i sezamem (11)	100 g	Kolorowy mix sałat z soczewicą zieloną, papryką, kukurydzą z oliwą	60 g	Modra kapusta z cebulką i z oliwą	100 g	Marchewka z ananasek z sokiem z cytryny	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Marchew słupki	60 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	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 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny