



MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: WRZESIEŃ 2023		TYDZIEŃ: TRZECI			
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
PONIEDZIAŁEK 18.09	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIATANA 18%; GRZANKI ZIOŁOWE; PRZYPRAWY) (1,7,9)	LECZO Z KIEŁBASKĄ; RYŻ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	KREM Z BIAŁYCH WARZYW VEGE Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI; LECZO Z RYŻEM VEGE; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	BUŁKA MAŚLANA; WODA (1)
WTOREK 19.09	*SZWEDZKI STÓŁ	KAPUŚNIAK (PORCJA ROSOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; KAPUSTA; PRZYPRAWY) (9)	ROLADKI Z KURCZAKA; ZIEMNIAKI; SURÓWKA COLESŁAW; HERBATA OWOCOWA (1,7)	KAPUŚNIAK VEGE; TOFFU W PANIERCE; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z KAPUSTY; HERBATA OWOCOWA (1,9)	OWOC	CIASTKO OWSIANE; MLEKO (1,7,8)

ŚRODA 20.09	*SZWEDZKI STÓŁ	ŻUREK Z JAJKIEM (PORCJA DROBIOWA; ŻUR; WŁOSZCZYŻNA; JAJKO; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (3,7,9)	NALEŚNIKI Z SEREM NA SŁODKO I MUSEM OWOCOWYM; SURÓWKA Z MARCHEWKI/WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,7)	ŻUREK VEGE; NALEŚNIKI Z OWOCAMI; JOGURT VEGE; SURÓWKA Z MARCHEWKI/WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1)	OWOC	CHAŁKA Z MASŁEM I KONFITURĄ; MLEKO (1,7)
CZWARTEK 21.09	*SZWEDZKI STÓŁ	KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KASZA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	GULASZ WOŁOWY; KLUSKA ŚLĄSKA; SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	KRUPNIK VEGE; PULPETY Z SOCZEWICY W JASNYM SOSIE; KLUSKA ŚLĄSKA; SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	OWOC	GALARETKA Z OWOCAMI; BISZKOPT (1)
PIĄTEK 22.09	*SZWEDZKI STÓŁ	BURACZKOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BOTWINA, BURAK; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	PALUSZKI RYBNE DOMOWE; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO; KOMPOT (1,4)	BURACZKOWA VEGE; PALUSZKI RYBNE; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO; KOMPOT (9)	OWOC	MUFFINKA; MLEKO (1,7)

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); masło; warzywa na kanapki (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie; płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane; herbata z cytryną; kakao z mlekiem, kawa inka; parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica.

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH

1. **GLUTEN**; 2. **SKORUPIAKI**; 3. **JAJA**; 4. **RYBY**; 5. **ORZESZKI ZIEMNE**; 6. **SOJA**; 7. **MLEKO**; 8. **ORZECHY**; 9. **SELER**; 10. **GORCZYCA**; 11. **SEZAM**; 12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY**; 13. **ŁUBIN**; 14. **MIĘCZAKI**.

*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEMALIM ZMIANOM