



MENU



MIESIĄC: STYCZEŃ/LUTY 2024

TYDZIEŃ: CZWARTY/PIERWSZY

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

PONIEDZIAŁEK
29.01

*SZWEDZKI STÓŁ

KAPUŚNIAK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; KAPUSTA KISZONA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)

KROKIETY A'LA KEBAB; SAŁATKA Z SAŁATY RZYMSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

KAPUŚNIAK VEGE; KROKIETY Z WARZYWAMI; SAŁATKA Z SAŁATY RZYMSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1)

OWOC

BUDYŃ Z SOSEM MALINOWYM (7)

WTOREK 30.01

*SZWEDZKI STÓŁ

POMIDOROWA Z RYŻEM (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; RYŻ; KONCENTRAT POMIDOROWY; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)

PIECZONA PAŁECZKA KURCZAKA; ZIEMNIAKI; MIX WARZYW NA CIEPŁO; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,7)

POMIDOROWA Z RYŻEM VEGE; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAKI; MIX WARZYW NA CIEPŁO; HERBATA Z MIODEM (1,9)

OWOC

SEREK WANILIOWY; BISZKOPTY (1,7)

ŚRODA 31.01

*SZWEDZKI STÓŁ

KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; ZIEMNIAKI; KASZA JĘCZMIENNA; WŁOSZCZYZNA; PRZYPRAWY) (1,9)

KLUSKI LENIWE Z BUŁKĄ TARTĄ I MASŁEM; SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

KRUPNIK VEGE; KOPYTKA; SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC, SOCZEK

KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)

| | | | | | | |
|---------------------------|----------------|--|---|--|------|--------------------------------------|
| CZWARTEK 01.02 | *SZWEDZKI STÓŁ | JESIENNA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; CUKINIA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,7,9) | GULASZ WOŁOWY; KASZA GRYCZANAR; OGÓREK KISZONY W SŁUPKI; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,7,9) | JESIENNA VEGE; GULASZ SOJOWY; KASZA GRYCZANA; OGÓREK KISZONY; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,9) | OWOC | MUS OWOCOWY; WAFEL RYŻOWY |
| PIĄTEK 02.02 | *SZWEDZKI STÓŁ | Z CZERWONEJ SOCZEWICY (PORCJA DROBIOWA; SOCZEWICA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9) | DORSZ Z PARY; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4,7) | Z CZERWONEJ SOCZEWICY VEGE; DORSZ Z PARY; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4) | OWOC | MUFFINKA WANILIOWA; SOK JABŁKOWY (1) |

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 z mlekiem 2%; herbata z cytryną; kakao z mlekiem 3,2%, kawa inka z mlekiem 3,2%; parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza.

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 NIEWIELKIM ZMIANOM**