



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK DZIEŃ KAPUSTY	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym (9)	250 ml	Rosół z drobnym makaronem nitki z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa kapuśniak z białej kapusty z ziemniaki z natką pietruszki z pomidorami (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej i z natką pietruszki (9)	250 ml		
	Makaron łazanki z mąki durum z kapustą białą z cebulką i mięsem wieprzowym (1,3)	280 g	Udko pieczone w ziołach	90 g	Naleśniki na słodko z serkiem i musem jabłkowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.	Gulasz a'la strogonoff z mięsem wieprzowym, papryką, pieczarkami, ogórkiem kiszonym i cebulką w sosie pieczeniowym z mąką pszenną (1,10)	140 g	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na bazie maślanki (7)	80 ml	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Ogórek kiszony z koperkiem i oliwą (10)	60 g	Coleślaw z majonezem i jogurtem (3,7,10)	100 g	Marchewka z ananasek posypana orzechami (5,8)	60 g	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	60 g	Buraczki z papryką i oliwą	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy (mozarella) z ziemniakami, posypany słonecznikiem (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z mąki durum z natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z pomidorami z kaszą bulgur i natką pietruszki (1,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym drobiowym i włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	320 g	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułki tartej (1,3,11)	90 g	Kurczak w kawałkach z marchewką, papryką, dynią w mleku kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Paluszki rybne panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe z cebulką - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	9 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g		
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Mizeria z ogórka i rzodkiewki białej na jogurcie z koperkiem (7)	100 g	Fasolka szparagowa z cebulką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i oliwą (10)	100 g	Surówka z marchewki i selera z jogurtem (7,9)	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	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 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ziemniaczanka z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem drobnym z mąki durum (1,3,7,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną z ziemniakami i koperkiem (3,7,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z mlekiem kokosowym z grozkiem ptysiowym (1,3,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki (9)	250 ml
	Risotto z mięsem wieprzowym w kawałkach z papryką, kalafiolem, fasolką szparagową w sosie śmietanowo - koperkowym zagęszczonym mąką pszenną z natką pietruszki (1,7)	270 g	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bułce tartej (1,3)	4 szt.	Pulpecik z mięsa wieprzowego z sosem cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	90 g/50 g	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	90 g	Naleśniki z serkiem - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.
			Ziemniaki z koperkiem	130 g	Kasza pęczak (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa porzeczkowa na bazie jogurtu (7)	80 ml
	Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, marchewki, pora z oliwą (10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i sosem jogurtowo-czosnkowym (7)	60 g	Surówka z marchewki z zielonym groszkiem i z oliwą	60 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	100 g	Surówka z marchewki, z brzoskwinią i z sokiem z cytryny	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	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 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 brukselkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem (7,9)	250 ml	Domowy rosółek z kluseczkami z mąki pszennej na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa gulaszowa z papryką, mięsem wieprzowym, ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem ziemniaczano - cebulowy ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym i koperkiem (7,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior papryka, cebula w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką kukurydzianą i kurkumą	140 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego podany z cebulką (1,3)	90 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Pieczony schab w ziołach z sosem pieczeniowym zagęszczony mąką pszenną (1)	90 g/50 ml	Filet z Mintaja panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Domowa nutella - powidła śliwkowe, banan, kakao	50 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat, kukurydza z sosem winegret (10)	60 g	Kapusta biała z koperkiem zasmażana z dodatkiem mąki pszennej i masła (1,7)	100 g	Surówka z tartej marchewki z sokiem z cytryny	60 g	Buraczki lekko chrzanowe	100 g	Włoszczyzna w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą (9)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	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 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 siarczan, 13. łubin 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 Miklas Dietetyk kliniczny	