



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK ŚWIĘTO NALEŚNIKA		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa żurek zabieleny z kiełbaską (93 % mięsa) i ziemniakami z dodatkiem majeranku (1,6,7,9,10)	250 ml	Zupa jarzynowa z kapustą włoską i kasza pęczak z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa rosół z makaronem nitki z maki durum i natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraińskiej zabieleny z fasolką z ziemniakami z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krem z żółtych warzyw z grzankami (1,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z kurczakiem w kawałku cukinią pieczarkami w sosie pomidorowym (1,3)	130 g/ 140 g	Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym (1)	90 g/ 50 ml	Ryż z jabłkiem prażonym i cynamonem	250 g	Naleśniki wytrawne z mięsem mielonym wieprzowym cebulką - dodatkiem maki pełnoziarnistej - wyrób własny (1,3,7)	2 szt.	Mintaj w chrupiącej panierce (1,3,4,6,9,10,14)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130g	Polewa jogurtowo-truskawkowa (7)	50 g	Pomidorowo-ziolowy	80 ml	Ziemniaki z koperkiem	130g
	Kapusta biała z papryką i koperkiem z oliwą	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą	100 g	Marchewka z brzoskwinia posypane z orzechami (5,8)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą papryką i oliwą	60 g	Surówka z marchewki i selera z oliwą (9)	100 g
	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g

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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skoruplaki i produkty pochodne, 3.jajka 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i slarczany, 13. tulin 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 Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ WŁOSKIEGO DANIA		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa pieczarkowa zbielana z ziemniakami i natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa selerowa zbielana z ziemniakami natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z drobnym makaronem i natką (1,3,9)	250 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami z koperkiem (9)	250 ml
	Udko pieczone	90 g	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim z mięsem wieprzowym posypany serem mozzarella (1,3,7)	320 g	Filet rybny z Miruny panierowany z dodatkiem słonecznika (1,3,4)	90 g	Kurczak kawałki po hawajsku z curry i mlekiem kokosowym (papryka, marchewka, ananas, cebula) (1,8)	140 g	Pierogi z serkiem waniliowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	9 szt.
	Mix kaszy pęczak i gryczana (1)	130 g			Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż pełnoziarnisty	130 g	Polewa mango z jogurtem (7)	50 ml
	Marchewka zbielana (1,7)	100 g	Surówka z mixa sałat z rzodkiew białą i sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z marchewką (10)	100 g	Mix sałat z kapustą pekińską z kukurydzą z oliwą	60 g	Surówka z tartej marchewki z jabłkiem	60 g
	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml	Kompot owocowy	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g

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 alergię 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. 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
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - porowy z serem żółtym ze słonecznikiem (7,9) 250 ml	Zupa grysikowa z natką pietruszki na wywarze drobiowo warzywnym (1,9) 250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami i kiełbaską wieprzową 93 % mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10) 250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem (7,9,10) 250 ml	Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z ziemniakami i natką pietruszki i pomidorami (9,10) 250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią papryką cebulka w sosie pomidorowym (1) 140 g	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych (1,3) 4 szt	Pieczony klopsik drobiowo- wieprzowy z włoszczyzną i z sosem śmietanowo pieczarkowym (1,3,7,9) 90 g/ 50 ml	Paluszki rybne z Mintaja (1,3,4) 4 szt	Różowe naleśniki z serem białym -(sok z buraka) wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7) 2 szt
	Ryż pełnoziarnisty 130 g	Ziemniaki puree (7) 130 g	Kasza jęczmienna (1) 130 g	Ziemniaki puree (7) 130 g	Polewa brzoskwiniowa na śmietanie (7) 80 ml
	Surówka z kapusty białej z koperkiem z oliwą 60 g	Surówka z ogórka kiszzonego z papryki z oliwą (10) 100 g	Buraczki lekko chrzanowe 60 g	Surówka z rzodkiew białej pora kukurydzy z sosem majonezowo-jogurtowym i koperkiem (3,7,10) 100 g	Surówka marchewka tarta z ananase 60 g
	Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml
	Owoc sezonowy 1 szt/ 100g	Owoc sezonowy 1 szt/ 100g	Owoc sezonowy 1 szt/ 100g	Owoc sezonowy 1 szt/ 100g	Owoc sezonowy 1 szt/ 100g

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. Skorupkiaki 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 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 Miłkás
 Dietetyk kliniczny