

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarellą posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Krem z fasoli z ziemniakami i podpieczoną kielbaską wieprzową z wysoką zawartością mięsa posypyany natką i grzankami (1,6,9,10)	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa z soczewicą czerwoną z pomidorami z kaszą bulgur i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałkach, kalafior papryka w sosie maślano- pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1,7)	140 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowo z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3)	90g	Udko z kurczaka pieczone w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bulce tartej (1,3,4,11)	90 g	Pierogi leniwe z twarogiem dodatkiem mąki pszennej (1,3,7)	220 g
	Ryż paraboliczny z kurkumą	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Mix kasz gryczana jęczmienna (1)	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i oliwą (10)	50 g	Surówka z kapusty czerwonej z kukurydzą w sosie musztardowym (1,10)	50 g	Szpinak w sosie śmietanowym z nutą czosnkową (1,7)	50 g	Tarta marchewka z jabłkiem	60 g
			Brokuły	50 g	Kalafior z bulką tartą i masłem (1,7)	50 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką	50 g		
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Ciasto z rabarbarem z mąki pszennej z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,2)	50 g	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Sok owocowy	1szt.	Owoc sezonowy	1szt. / 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 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. tubin 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 zielonym groszkiem z ziemniakami z natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Rosół z ryżem z na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z buraka na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Klasyczna zupa pomidorowa zabieleną z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,7,9)	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem z natką na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną z soczewicą i serem mozzarellą z mąką pszenną (1,3,7,9)	320 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.	Potrawka z indyka w sosie śmietanowym z marchewką groszkiem i szpinakiem zagęszczona mąką pszenną (1,7)	140 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w mące kukurydzianej i bułce tartej (1,3)	3 szt/ 90 g	Ryż z prażonym jabłkiem i cynamonem z posypką orzechową (5,8)	250 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie (3)	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa czekoladowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki z oliwą (10)	50 g	Fasolka szparagowa	60 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	100 g	Surówka z tartej marchewki	60 g
			Bukiet warzyw	50 g			Kalafior	50 g		
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Brioszka pszenna z serem (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Jogurt owocowy (7)	1szt.	Owoc sezonowy	1szt. / 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 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. tulin 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	