

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kalafiorowa z zielonym groszkiem, marchewką zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Domowy rosół z makaronem nitki z maki pszennej na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa barszcz biały z ziemniakami zabelany śmietaną roślinną z jajkiem i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Pomidorowa z ryżem parabolicznym zabelana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym w kawałkach z cukinią, papryką, cebulą w sosie pomidorowym z soczewicą zagęszczone mąką pszenną (1)	140 g	Pierogi babuni ziemniaczane z szynką z maki pszennej podane z cebulką (1,3,6,9,10)	9 szt	Pampuchy drożdżowe z nadzieniem czekoladowo-orzechowym (1,3,6,7,8)	3 szt	Pulpeciki wieprzowo - wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo - cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6,7)	6 szt / 50 ml	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g			Polewa truskawkowa na maślanie (7)	80 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	60 g	Rzodkiew biała, kukurydza, por w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	60 g	Salatka owocowa: jabłko gruszka ananas i brzoskwinia	60 g	Fasolka szparagowa z sosem winegret (10)	60 g	Kapusta kiszona z porem i oliwą (10)	50 g
									Bukiet warzyw	50 g
	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Mleczna mufinka z porzeczką czerwoną - ciasto z maki pszennej z Torcikowej Chatki- wyrób domowy (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Sok owocowy	1szt.	Owoc sezonowy	1szt. / 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. 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 krem z czerwonych warzyw (papryka, pomidor, marchewka, soczewica czerwona, burak) z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa gulaszowa z ziemniakami i mięsem wieprzowym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa jarzynowa z kolorową fasolką szparagową zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum z serem mozzarellą na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z kurczakiem, brokułem w sosie śmietanowo - serowym z mozzarellą zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	270 g	Pieczone pancake - wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kotlet schabowy panierowany w bulce tartej (1,3)	90 g	Kurczak w kawałkach z marchewką, dynią, ciecierzycą i pomidorami z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Mintaj panierowany klasycznie w bulce tartej (1,3,4)	90 g
			Polewa banan, mango na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Marchewka tarta	60 g	Salatka z ogórka kiszzonego z porem w sosie musztardowym (1,10)	50 g	Kapusta biała z papryką i oliwą	60 g	Surówka z kiszonej kapusty z żurawiną i z olejem słonecznikowym tłoczonym na zimno (10)	50 g
					Kalafior	50 g			Brokuły	50 g
	Jogurt owocowy (7)	1 szt	Owoc sezonowy	1szt. / 100g	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g	Brioszka z serem (1,3,7)	1 szt.	Owoc sezonowy	1szt. / 100 g
	Kompot owocowy jabłko porzecza	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzecza	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. lubin 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