



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa barszcz biały zabieleny z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (1b,7,9)	250 ml	Rosół z zacierką na wywarze drobiowo-warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (1a,3,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki i soczewicy czerwonej z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą zabieleny z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa jarzynowa zabieleny z kaszą jaglaną i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim z włoszczyzną, soczewicą i mięsem mielonym wieprzowym (1a,3,9)	270 g	Pieczony kotlet pożarski w panierce z bułką tartą (1a,3)	1 szt	Pierogi leniwe z twarogiem - wyrób domowy z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,3,7)	220 g	Gulasz wieprzowy w sosie pieczeniowym (1a)	140 g	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1a,3,4)	90 g
			Ziemniaki	130 g	Polewa truskawkowa z jogurtem (7)	80 g	Kopytka (1a,3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z sosem winegret (10)	60 g	Colesław z białej kapusty z marchewką (3,10)	100 g	Sałatka owocowa brzoskwinia, ananas, jabłko z sokiem z cytryny	60 g	Fasolka szparagowa z cebulką i oliwą	100 g	Sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i sosem musztardowym (10)	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
	Mięta	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
<small>ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.sól i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, młgdały, 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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.</small>									<small>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny</small>	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kapuśniak z mieszanych kapust z pomidorami i ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa krem dyniowy na mleku kokosowym z kaszą jaglaną z natką na wywarze warzywnym posypyany pestkami dyni (9)	250 ml	Zupa meksykańska z mięsem mielonym z fasolą, kukurydzą i ryżem parabolicznym na wywarze mięsno-warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem z mąki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	250 ml
	Kurczak w sosie śmietanowo-serowym z mozzarellą i brokułami (1a,7)	140 g	Udko z kurczaka pieczone z ziołami	90 g	Makaron z pszenicy durum z serem (1a,3,7)	220 g	Pulpet z mięsa drobiowo-wieprzowego w sosie własnym (1a,3)	90 g/80 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1a,3,4,11)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa malinowo-jogurtowa (7)	80 g	Kasza bulgur (1a)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z papryką z oliwą i słonecznikiem prażonym	60 g	Kapusta pekińska z kukurydzą i majonezem (3,10)	100 g	Jabłko prażone	60 g	Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i oliwą	100 g	Kapusta kiszona z porem i oliwą (10)	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
	Mięta	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 26 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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Natalia Wanga - Czajewska
 Dietetyk kliniczny