



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK DZIEŃ CZOSNKU					
OBIAD	Zupa jarzynowa z brukselką i z ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem zabelana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, ciecierzycyca, seler, pietruszka) na wywarze warzywnym z grzankami B/G (9)	250 ml
	Kaszotto z kaszy jaglana z mięsem wieprzowym w kawałkach z papryką, kalafiolem, zielonym groszkiem w sosie śmietanowo koperkowym zagęszczonym mąką ziemniaczaną (7)	320 g	Udko pieczone z tymiankiem	90 g	Kluseczki bezglutenowe (3,7)	220 g	Gołąbki bez zawijania z ryżem mięsem wieprzowym cebulką i kapustą białą wersja B/G - (3)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowany z mąką kukurydzianą (4)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa brzoskwiniowa na jogurcie (7)	80 ml	Sos pomidorowy zagęszczony mąką kukurydzianą	100 ml	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z ogórkiem i winegret (10)	60 g	Colesław z kapusty białej z majonezem B/G (3,10)	100 g	Surówka z tartej marchewki, jabłka z sokiem z cytryny i orzechami (5,8)	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego z porem koperkiem i oliwą (10)	60 g	Szpinak duszony na śmietanie z czosnkiem (7)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	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 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 DZIEŃ PIECZAREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej: zielonej i żółtej z ziemniakami zabeliana śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krem z pieczarek ze śmietaną roślinną z natką pietruszki i drobnym makaronem z mąki B/G na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z kielbaską wieprzową B/G i natką pietruszki (6,9,10)	250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami jajkiem zabeliana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (3,9)	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą z ryżem parabolicznym pomidorami z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Leczo z soczewicą mięsem wieprzowym, cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym - bez mąki	140 g	Kotlet mielony z indykiem z ciecierzycą marchewką i porem panierowany w bułce tartej B/G (3)	90 g	Makaron z mąki B/G z serem białym (3,7)	260 g	Schab pieczony z ziołami w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką ziemniaczaną	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w mące kukurydzianej (4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na bazie jogurtu (7)	50 ml	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i koperkiem i oliwą	60 g	Salatka z ogórka kiszzonego w sosie musztardowym B/G (10)	100 g	Surówka z marchewki i ananasa polana sokiem z cytryny	60 g	Buraczki z oliwą	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą (10)	100 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	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 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.						OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny				