



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i majerankiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy pełczak z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami posypany słonecznikiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z kaszą jaglaną i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami kurczaka z brokułami w sosie śmietanowo - serowym (mozzarella) (1,3,7)	270 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	90 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	4 szt.	Zrazik z mięsa mieszanego drobiowo-wieprzowego w sosie pieczeniowym z porcem zagęszczonym mąką pszenną (1,3,9)	90 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej z sezamem (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa porzeczkowo - malinowa na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z rukolą, ogórkiem, kukurydzą i oliwą	60 g	Buraczki z oliwą	100 g	Surówka z marchewki i brzoskwini z sokiem z cytryny z dodatkiem migdałów (8)	60 g	Fasolka szparagowa z cebulką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty białej z marchewką i z oliwą	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 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		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa domowy bulion na wywarze drobiowo-warzywnym z zacierką z mąki pszennej z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa krem ziemniaczano-porowy z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypyany ziarnami słonecznika (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z soczewicą i ryżem parabolicznym zabelana mlekiem kokosowym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Kluski śląskie (1,3,6,7,9,10) / Sos mięsny z wieprzowiną w kawałku i cebulką zagęszczony mąką pszenną [1]	3 szt./ 140 ml	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	90 g/ 4 szt.	Pulpet mielony z mięsa mieszanego drobiowo-wieprzowego w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1,3,4)	90 g	Naleśniki z serem straciatella z wiórkami czekolady - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Mix kasz - gryczana, pęczak, bulgur [1]	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa brzoskwiniowa na bazie jogurtu (7)	80 ml
	Mix sałat z papryką i sosem winegret (10)	60 g	Marchewka z groszkiem ze śmietaną na ciepło (7)	100 g	Buraczki z cebulą i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i z oliwą (10)	100 g	Surówka z marchwi i ananasa	60 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 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ BEZ MIĘSA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem z mąki durum z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (seler, kalafior, pietruszka) na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 3 g	Zupa brukselkowa z ziemniakami zabelana z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński zabelany z białą fasolą, ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Udko pieczone z sosem cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	90 g/50 ml	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej [1,3,4]	4 szt.	Gołąbki wegetariańskie bez zawijania z ryżem, kapustą białą, soczewicą i pieczarkami (3) / Sos pomidorowy zagęszczony mąką pszenną [1]	100 g (1 szt.)/ 100 ml	Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo-serowym (ser mozzarella) (1,3,7)	270 g	Pierogi z serkiem brzoskwiowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	9 szt.
	Kasza pęczak [1]	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Polewa waniliowa na jogurcie (7)	
	Surówka z kapusty czerwonej z koperkiem i majonezem (3,10)	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i oliwą	100 g	Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, marchewki, pora z oliwą (10)	60 g	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z marchewki tartej z jabłkiem z dodatkiem orzechów (5,8)	60 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 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA DZIEŃ WIELKANOCNY	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem brokułowy zabieleny z cebulą i czosnkiem na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 3 g	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabieleny z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	250 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami zabieleną mlekiem kokosowym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem z mąki durum z oregano i bazylią na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim i mięsem drobiowo- wieprzowym mielonym i włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	320 g	Filet z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy (1,10)	90 g/ 50 ml	Pampuchy z truskawką z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	130 g	Polewa gruszkowa na jogurcie (7)	80 ml	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z kukurydzą, papryką z sosem winegret (10)	60 g	Colesław z białej kapusty z porem (3,10)	100 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	100 g	Marchew słupki	60 g	Sałatka z kiszonej kapusty z porem i oliwą (10)	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. 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	