



# MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: GRUDZIEŃ 2023			TYDZIEŃ: PIERWSZY		
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 11.12	*SZWEDZKI STÓŁ	GROCHOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; GROCH; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	MAKARON Z SOSEM BOLONESE; SER MOZZARELLA; SAŁATA Z SOSEM VINEGRET; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	GROCHOWA VEGE; MAKARON Z SOSEM NAPOLI; SAŁATA Z SOSEM VINEGRET; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	JOGURT DO PICIA; CIASTKO ZBOŻOWE (1,7,8)
<b>WTOREK 12.12</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; GRZANKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	PULPETY DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM; KASZA BULGUR; SURÓWKA Z PORA; HERBATA Z CYTRYNĄ (1,7)	KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI; PULPETY VEGE W SOSIE WŁASNYM; KASZA BULGUR; SURÓWKA Z PORA; HERBATA Z CYTRYNĄ (1,9)	OWOC	BABECZKA Z BUDYNIEM; HERBATA (1,7)
<b>ŚRODA 13.12</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; ZIEMNIAKI; KASZA JĘCZMIENNA; WŁOSZCZYŻNA; PRZYPRAWY) (1,9)	KOPYTKA Z BUŁKĄ TARTĄ I MASEŁKIEM; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	KRUPNIK VEGE; KOPYTAK Z BUŁKĄ TARTĄ; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	PIZZA MARGHERITA; SOK JABŁKOWY (1,7)

<b>CZWARTEK 14.12</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BROKUŁOWAY (PORCJA DROBIOWA; BROKUŁY; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	INDYK W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM; RYŻ; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1)	BROKUŁOWA VEGE; SOS SŁODKO KWAŚNY Z TOFU; RYŻ; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,9)	OWOC	KISIEL Z OWOCAMI; BISZKOPTY (1)
<b>PIĄTEK 15.12</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KRÓLEWSKA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; SEREK; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4)	KRÓLEWSKA VEGGE; STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4,9)	OWOC	CIASTO DOMOWE; SOCZEK (1)

### **CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); masło; warzywa na kanapki (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie; płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane z mlekiem 2%; herbata z cytryną; kakao z mlekiem 3,2%, kawa inka z mlekiem 3,2%; parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza.

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH

1. **GLUTEN**; 2. **SKORUPIAKI**; 3. **JAJA**; 4. **RYBY**; 5. **ORZESZKI ZIEMNE**; 6. **SOJA**; 7. **MLEKO**; 8. **ORZECY**; 9. **SELER**; 10. **GORCZYCA**; 11. **SEZAM**; 12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY**; 13. **ŁUBIN**; 14. **MIĘCZAKI**.

**\*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEWIELKIM ZMIANOM**

**\* WODA DO PICIA DO OBIADU DOSTĘPNA JEST NA WYDAWCE**