



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK DZIEŃ DYNI	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiolem i brokułem z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	WOLNE	WOLNE
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolognese i mięsem wieprzowo- drobiowym mielonym i włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	320 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej [1,3]	90 g		
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g		
	Surówka z kapusty białej z marchewką i oliwą	60 g	Mizeria ze śmietaną (7)	40 g		
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną z koperkiem (7,9,10) 250 ml	Zupa <b>grysikowa</b> na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9) 250 ml	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem (7,9) 250 ml	Zupa pieczarkowa zabieleną z <b>makaronem z mąki durum i natką pietruszki (1,3,7,9)</b> 250 ml	Krem z pieczonej papryki i pomidorów <b>zagęszczony</b> ziemniakami posypyany <b>słonecznikiem (9)</b> 250 ml
	Makaron penne z <b>mąki durum z mięsem</b> wieprzowym ze szpinakiem w sosie <b>śmietanowo-serowym</b> (mozzarella) z <b>delikatną nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)</b> 270 g	Udko pieczone w <b>ziołach</b> 90 g	Pieczone klopsik drobiowy z <b>włoszczyzną w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną [1,3,7,9]</b> 90 g/ 50 ml	Ryba Mintaj panierowany klasycznie w <b>bułce tartej (1,3,4)</b> 90 g	Pierogi z serkiem na <b>słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)</b> 9 szt.
		Ziemniaki puree (7) 130 g	<b>Kasza pęczak [1]</b> 130 g	Ziemniaki z koperkiem 130 g	Polewa malinowa z jogurtem (7) 50 ml
	Mix sałat z papryką i sosem winegret (10) 60 g	<b>Coleślaw z kapusty białej i czerwonej z majonezem (3,10)</b> 100 g	Fasolka szparagowa z <b>cebulką i sosem winegret (10)</b> 100 g	Surówka z kiszzonej kapusty z marchewki, <b>pora i jabłka z oliwą (10)</b> 100 g	Marchewka z brzoskwiniami posypana orzechami (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 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



	PONIEDZIALEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i z koperkiem (9,10) 250 ml	Zupa krem z zielonego groszku zabieleny mlekiem kokosowym z ziemniakami i słonecznikiem (8,9) 250 ml	Zupa rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9) 250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo-warzywnym (9) 250 ml	Zupa z soczewicy z ziemniakami i natką pietruszki (9) 250 ml
	Delikatne chili con carne -mięso wieprzowe mielone z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1) 140 g	Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym z warzywami korzennymi zagęszczona mąką pszenną (1,9) 90 g/ 50 ml	Stek pieczony z mięsa wieprzowego z bułką tartą podany z cebulką (1,3) 90 g	Ryba Mintaj panierowany w płatkach kukurydzianych i w bułce tartej [1,3,4] 90 g	Pancake z dodatkiem mąki pszennej (1,3,6,7,8,10) 4 szt.
	Ryż paraboliczny 130 g	Mix kasz jęczmienna i gryczana (1) 130 g	Ziemniaki z koperkiem 130 g	Ziemniaki puree (7) 130 g	Domowa nutella (powidła śliwkowe, kakao, banan) 50 ml
	Surówka mix sałat z rzodkiewką i z sosem winegret (10) 60 g	Buraczki z papryką i oliwą 60 g	Salatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10) 60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem (10) 100 g	Surówka z marchewki i ananasa 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 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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK DZIEŃ BURAKA	
OBIAD	Krem z kalafiora z ziemniakami i natką pietruszki ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną z ryżem z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami i kiełbaską wieprzową 93 % mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki (9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	140 g	Nugetsy drobiowe panierowane w bułce tartej (1,3)	4 szt	Potrąwka drobiowa z dynią, marchewką duszoną z dodatkiem mleka kokosowego i kurkumy	140 g	Ryba Mintaj panierowana z sezamem w bułce tartej (1,3,4,11)	90 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.
	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Makaron świderki z mąki durum (1,3)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa truskawkowa z jogurtem naturalnym (7)	80 g
	Surówka z kapusty czerwonej z oliwą	60 g	Buraczki lekko chrzanowe	100 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem, kukurydzą z oliwą	60 g	Surówka z marchewki i selera z oliwą (9)	100 g	Salatka owocowa ananas brzoskwinia jabłko z sokiem z cytryny	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 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



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa z zielonej fasolki szparagowej z ziemniakami (9) 250 ml	Zupa rosół z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9) 250 ml	Zupa żurek z jajkiem, ziemniakami i z dodatkiem chrzanzu z majerankiem (1,3,9,10) 250 ml	Rozgrzewająca zupa węgierska z papryką, cebulą, mięsem mielonym wieprzowym z kaszą jęczmienną (1,9) 250 ml	Zupa krem z pomidorów zabelany ze słonecznikiem z grzankami pszennymi (1,7,9) 250 ml
	Gulasz wieprzowy z pieczarkami, marchewką, cebulą w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną i z natką pietruszki (1) 140 g	Kotlet mielony z mięsa wieprzowo - drobiowego z cebulką (1,3) 90 g	Makaron penne z mąką durum z mięsem z kurczaka w kawałku z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą (1,3,7,8) 270 g	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bułce tartej (1,3,4) 90 g	Pierogi ruskie ziemniaczano - serowe, wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej omaszczone cebulką (1,3,7) 9 szt.
	Kasza bulgur (1) 130 g	Ziemniaki puree (7) 130 g		Ziemniaki puree z koperkiem (7) 130 g	
	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, kiszonym ogórkiem i oliwą (10) 60 g	Mizeria z rzodkiewką i koperkiem na jogurcie (7) 100 g	Surówka mix sałat z kukurydzą, ogórkiem i sosem winegret (10) 60 g	Surówka z kapusty kiszonej z marchewką (10) 60 g	Colesław z kapusty czerwonej z dodatkiem majonezu (3,10) 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 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