



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa wielowarzywna z ziemniakami zabieleną na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami zabieleny na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Krem z pomidorowo-serowy (ser mozzarella) na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml/ 3 g	Zupa krupnik z kaszy bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Delikatne chili sin carne z fasolą czerwoną, soczewicą, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą	140 g	Filet drobiowy panierowany w bułce tartej (1,3)	90 g	Makaron z mąki durum z serem białym posypany orzechami (1,3,5,7,8)	260 g/ 5g	Pierogi z mięsem drobiowo- wieprzowym z cebulką z mąki pszennej (1,3)	9 szt.	Paluszki rybne panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	4 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki z koperkiem			130 g
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	60 g	Coleślaw z kolorowej kapusty z majonezem i jogurtem (3,7,10)	40 g	Surówka marchew, ananas, jabłko z sokiem cytryny	60 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	60 g	Kapusta czerwona z oliwą	40 g
			Kalafior polany masłem (7)	40 g					Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Ciasto ucierane z rabarbarem z Torcikowej Chatki - domowy wyrób z mąki pszennej [1,3,7]	1 porcja	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Kisiel wiśniowy + mini bułka maślana (1,3,7)	150 g/ 1 szt.
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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, młgdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Ćorczyca i produkty pochodne,11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubn i produkty pochodne, 14. Młęczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy (mozarella) z ziemniakami na wywarze <b>warzywnym z natką pietruszki</b> posypany pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z <b>natką pietruszki (9)</b>	250 ml	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Domowy rosółek z <b>kluszczkami z mąki pszennej</b> na wywarze drobiowo- warzywnym z <b>natką pietruszki (1,3,9)</b>	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (3,7,9)	250 ml
	Udko pieczone z sosie pieczeniowym <b>zagęszczonym mąką pszenną [1]</b>	90 g / 50 g	<b>Stek z mięsa wieprzowego z bułką, podany z cebulką (1,3)</b>	90 g	<b>Indyk w kawałkach z marchewką, papryką, dynią w sosie śmietanowo - ziołowym zagęszczonym mąką pszenną (1,7)</b>	140 g	Mintaj panierowany z dodatkiem sezamu i <b>bułce tartej (1,3,4,11)</b>	90 g	<b>Naleśniki z serem starciatella- wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej (1,3,7)</b> posypane kokosem (8)	2 szt./ 5 g
	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kopytka (1,3)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa mango na jogurcie (7)	80 g
	Surówka z kapusty białej z papryką i koperkiem	40 g	<b>Salatka z ogórka kiszzonego z oliwą i koperkiem (10)</b>	40 g	<b>Buraczki z oliwą</b>	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z <b>cebulką i oliwą (10)</b>	40 g	Surówka z marchewki z ananase i z sokiem z cytryny	60 g
	Marchewka mini	40 g	Bukiet warzyw	40 g			<b>Brokuły</b>	40 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	<b>Chałka pszenna (1,3,7) + dżem truskawkowy niskosłodzony</b>	50 g/ 20 g	<b>Serek z owocami leśnymi na biszkopcie pszennym (1,3,7)</b>	150 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	<b>Woda mineralna z cytryną</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko agrest</b>	200 ml	<b>Woda mineralna z cytryną</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko agrest</b>	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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupkiaki 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, młgdoły, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin 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:  
**Dominika Miktaś**  
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z mlekiem kokosowym i ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Delikatna grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabieleną z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym z koperkiem (1,7,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym mielonym z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą i posypany serem mozzarella (1,3,9,7)	320 g	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bułce tartej (1,3,11)	4 szt.	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Pulpecik z mięsa wieprzowego z sosem własnym zagęszczonym mąką pszenną [1,3]	90 g/50 g	Ryba Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki z koperkiem	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 g	Kasza pęczak (1)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem w sosie majonezowym (3,10)	40 g	Sałatka owocowa	60 g	Marchewka z groszkiem z masłem i sezamem (7,11)	40 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	40 g
			Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	40 g			Buraczki z cebulką i oliwą	40 g	Kalafior	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Mufinka z porzeczką czerwoną z Torcikowej Chatki - wyrób domowy z mąki pszennej (1,3,7)	1 szt.	Kukurydza kolba do chrupania	100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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 Jadalni 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. Skorupki 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. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienianych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK BOŻE CIAŁO	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabeliana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z <b>kaszy jęczmiennej</b> na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Domowy rosółek z <b>makaronem nitki z mąki durum</b> na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml
	Leczo z kielbaską wieprzową z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą (1,6,9,10)	140 g	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i <b>bułki tartej</b> (1,3,11)	90 g	Mintaj panierowany w <b>bułce tartej</b> (1,3,4)	90 g
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Kapusta pekińska z ogórkiem kiszonym i sosem winegret (10)	60 g	Mizeria z ogórka, rzodkiewki z koperkiem i jogurtem (7)	40 g	Surówka z selera, <b>marchewki i jabłka z oliwą</b> (9)	40 g
			<b>Marchewka mini z oliwą</b>	40 g	<b>Bukiet warzyw z masłem</b> (7)	40 g
	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt.	<b>Salatka jarzynowa z zielonym groszkiem (3,9,10) + Pieczywo chrupkie pszenne</b> (1)	50 g/ 3 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	<b>Woda mineralna z cytryną</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko agrest</b>	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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.Jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soja i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin 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:  
**Dominika Miłtas**  
 Dietetyk kliniczny