



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	DZIEŃ MARCHEWKI	PIĄTEK		
OBIAD			Rosół z kluseczkami pszennymi na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z marchewki z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym zabieleną na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9,10)	250 ml
			Kotlet mielony z mięsa wieprzowego z włoszczyzną cebulką panierowany (1,3,9)	90 g	Kurczak w kawałkach w sosie śmietanowo - ziołowym z mąką pszenną (1,7)	140 g	Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kasza bulgur (1)	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
			Kapusta biała z koperkiem zasmażana z dodatkiem mąki i masła (1,7)	60 g	Buraczki z oliwą	40 g	Włoszczyzna w sosie greckim (1,9)	40 g
					Brokuły	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i oliwą	40 g
			Brioszka pszenna z owocem (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Deser z kremowego serka straciatella z kleksem z dżemu wiśniowego (7)	150 g
			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 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.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. 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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK DZIEŃ ZUPY Z SOCZEWICY	
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiorom, fasolką szparagową, zielonym groszkiem i ziemniakami zabieleną na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa szczawiowa zabieleną z jajkiem z ziemniakami z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z sokiem pomarańczowym na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z pomidorami z mlekiem kokosowym z kaszą pęczak i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Udka pieczone z sosem pieczeniowym zagęszczonym z mąką pszenną [1]	90 g/ 50 ml	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego podany z cebulką (1,3)	90 g	Gulasz po węgiersku z indykiem w kawałkach, papryką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	140 g	Ryba Mintaj panierowany w słoneczniku i bułce tartej (1,3,4)	90 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano - serowe z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	9 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Kluski śląskie [3]	140 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g		
	Kapusta czerwona w sosie majonezowym (3,10)	40 g	Salatka z ogórka kiszzonego z porem i oliwą (10)	40 g	Buraczki z cebulką i oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i oliwą (10)	40 g	Surówka z marchewki ze śmietaną (7)	60 g
	Marchewka mini	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g			Kalafior	40 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Ciasto wieloowocowe z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Serek kakaowy z białą czekoladą na biszkopcie pszennym (1,3,7)	150 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 POSILKACH 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 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.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. 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 DZIEŃ CZOSNKU					
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 3 g	Zupa pomidorowa zabieleną na wywarze warzywnym z makaronem drobnym z mąki durum (1,3,7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim i mięsem drobiowo- wieprzowym mielonym z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą i posypany serem mozzarella (1,3,9,7)	320 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	90 g	Risotto z mięsem drobiowym w kawałkach z papryką, brokułem i kukurydzą w sosie śmietanowym zagęszczonym mąką pszenną z natką pietruszki (1,7)	270 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowana w sezamie i bułce tartej (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki z koperkiem							
	Mix sałat z groszkiem i porem z oliwą	60 g	Mizeria z ogórka z kapustą białą i cebulką z jogurtem (7)	40 g	Sałatka z rzodkwi białej z porem w sosie majonezowym (3,10)	60 g	Surówka z marchewki i brzoskwini z sokiem z cytryny	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i z sosem jogurtowo - czosnkowym (3,7,10)	40 g
			Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	40 g					Brokuły	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Deser z kremowego serka z posypką orzechową i wiórkami czekolady (5,7,8)	150 g	Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem (3,9,10) + Weka pszenna (1)	50 g/ 50 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	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 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. 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. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyższych wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ PIECZAREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem z pora i ziemniaka z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabieleną z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z dodatkiem kaszy jaglanej i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Rosół z drobnym makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior, papryka, cebula w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką kukurydzianą i kurkumą	140 g	Kotlet pożarski drobiowy mielony z włoszczyzną (1,3,9)	90 g	Pieczony schab w ziołach z sosem pieczeniowym z cebulką zagęszczony mąką pszenną [1]	90 g/50 ml	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie (1,3,4)	4 szt.	Naleśniki z serem brzoskwiowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Kopytka (1,3)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na bazie jogurtu (7)	80 ml
	Kapusta biała z sosem mango	60 g	Ćwikła lekko chrzanowa	40 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1,7)	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną (10)	40 g	Surówka marchewki z jabłkiem z sokiem z cytryny	60 g
			Kalafior	40 g			Marchewka mini z sezamem i oliwą (11)	40 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Mufinka z jabłkiem z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Deser twarogowy z kolorową galaretką wiśniową i borówkową (7)	150 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 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.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. tulin i produkty pochodne, 14. Młeczaki 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 kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9,10)	250 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i pomidorami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym w kawałku z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	140 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo-serowym (ser mozzarella) (1,3,6,7,9,10)	270 g
	Kasza bulgur (1)	130 g	Polewa mango, truskawka, banan na jogurcie (7)	80 g		
	Sałatka z ogórka kiszzonego z koperkiem (10)	60 g	Marchew tarta posypana orzechami (5,8)	60 g	Mix sałat papryką z sosem winegret (10)	60 g
	Brioszka z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Woda mineralna z cytryną	200 ml	Woda mineralna z cytryną	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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny