



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
OBIAD	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami na wywarze warzywnym posypany słonecznikiem <b>(9)</b>	250 ml	Rosół z <b>makaronem z mąki durum</b> na wywarze drobiowo- warzywnym z lubczykiem <b>(1,3,9)</b>	250 ml		
	Strogonoff z mięsa wieprzowego z papryką, cebulą w sosie pomidorowym z <b>mąką pszenną (1)</b>	140 g	Ryż z jabłkiem prażonym z orzechami <b>(5,8)</b>	250 g		
	Kasza bulgur <b>(1)</b>	130 g	Polewa waniliowo - malinowa z jogurtem <b>(7)</b>	50 g		
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	60 g	Surówka z marchewki z sosem mango	60 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g		
	Mięta	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. 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 jarzynowa z kalafiorom, ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym <b>(9)</b>	250 ml	Zupa żurek z ziemniakami, z jajkiem i natką pietruszki na wywarze warzywnym <b>(1,3,9,10)</b>	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze warzywnym z natką pietruszki <b>(9)</b>	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z ziemniakami i mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypany pestkami dyni <b>(9)</b>	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami, zabelany śmietaną roślinną na wywarze warzywnym <b>(9)</b>	250 ml
	Delikatne chili sin carne z fasolą czerwoną, soczewicą, papryką kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z <b>mąką pszenną (1)</b>	140 g	Paluszki rybne panierowane w <b>bułce tartej (1,3,4)</b>	4 szt.	Makaron z <b>mąki durum</b> z kurczakiem, z brokułem w sosie śmietanowo- serowym (ser mozzarella) <b>(1,3,7)</b>	270 g	Pieczeń z mięsa wieprzowego w sosie własnym z <b>mąką pszenną (1)</b>	90 g/ 50 ml	Pancake z <b>mąki pszennej (1,3,7)</b>	3 szt.
	Ryż paraboliczny	130 g	Ziemniaki puree <b>(7)</b>	130 g			Kasza bulgur <b>(1)</b>	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie <b>(7)</b>	50 g
	Surówka z ogórka kiszzonego z oliwą <b>(10)</b>	60 g	Marchewka z masłem i sezamem <b>(7,11)</b>	100 g	Kolorowy mix sałat z soczewicą zieloną, papryką, kukurydzą z oliwą	60 g	Modra kapusta z cebulką i z oliwą	100 g	Marchewka z ananasem z sokiem z cytryny	60 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Mięta	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 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