



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ziemniaczanka z majerankiem (9)	250 ml	Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z kiełbaską 93 % mięsa B/g i ziemniakami z natką pietruszki (6,9,10)	250 ml	Zupa z kalafiorowa z zielonym groszkiem i kaszą jagłaną z koperkiem (9)	250 ml	Zupa cebulowo -serowa (ser mozzarella) z ziemniakami posypana natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z grzankami B/G -własnego wyrobu (9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym w kawałkach z cukinia papryką z pomidorami z mąką kukurydzianą	140 g	Ryż z jabłkami i cynamonem posypany orzechami (5,8)	250 g	Stripsy drobiowe panierowane w płatków kukurydzianych - bez maki (3)	90 g	Pulpet wieprzowy z pieczarkami i cebulką - bez bułki w sosie własnym z mąka kukurydzianą (3)	90 g /50 ml	Filet z Miruny soute poasypany sezamem B/G (3,4,11)	90 g
	Makaron z mąki durum (3)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym (7)	50 ml	Ziemniaki puree z kurkumą (7)	130 g	Kasza jaglana	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą ogórkiem z sosem winegret (10)	60 g	Marchewka tarta z sokiem z cytryny	60 g	Mizeria z rzodkwi białej i ogórka z jogurtem (7)	100 g	Buraczki lekko chrzanowe	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z porem i marchewką z oliwą (10)	100 g
	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZBODNIE 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 slarczany, 13. łublin 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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami (7,9,10)	250 ml	Domowy rosół z makaronem bezglutenowym z lubczykiem i natką pietruszki (3,9)	250 ml	Barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami i koperkiem (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabieleną z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (3,7,9)	250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ryżem parabolicznym i pomidorami (9)	250 ml
	Kurczak z brokułem w sosie śmietanowo - serowym z mąki ziemniaczaną (7)	140 g	Kotlet pożarski mielony z mięsa mieszanego wieprzowo- drobiowego z cebulką i marchewką - bez bułki (3)	90 g	Schab pieczony w sosie pieczeniowym z mąki kukurydzianą	90 g / 50 ml	Ryba panierowana w mące kukurydzianej (4)	90 g	Naleśniki z serkiem waniliowym - wyrób własny ciasto z maki bezglutenowej wersja pieczona (3,7)	2 szt.
	Makaron bezglutenowy (3)	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Polewa z owoców leśnych na jogurcie (porzeczka czarna i czerwona, truskawka) (7)	80 ml
	Surówka z kapusty białej papryki z oliwą	60 g	Surówka z kapusty pekińskiej z porem i kukurydzą sos jogurtowo-majonezowy B/G (3,7,10)	60 g	Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką cebulką i oliwą (10)	100 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką cebulką i oliwą (10)	100 g	Surówka marchew jabłko z sokiem z cytryny posypane płatkami migdałów (8)	60 g
	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
<p>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. 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 wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.</p>										
<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miktaś Dietetyk kliniczny</p>										