



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK DZIEŃ MARCHEWKI	PIĄTEK
<b>ŚNIADANIE</b>		Herbata owocowa 200 ml	Kakao na mleku roślinnym (1) 200 ml	Domowe musli z płatkami owsianymi, kukurydzianymi i jęczmiennymi z żurwainą na mleku roślinnym (1) 200 ml	Herbata owocowa 200 ml
		<b>Pieczywo pszenno - żytnie (1)</b> 50 g	Pleczywo jasne graham (1) 50 g	Pleczywo jasne i wieloziarniste (1,11) 50 g	Kajzerka (1) 50 g
		Masło roślinne 10 g	Masło roślinne 10 g	Masło roślinne 10 g	Masło roślinne 10 g
		Pasztet wieprzowy zapiekany (1,6,9,10) 20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10) 20 g	Schab pieczony (1,6,9,10) 20 g	Humus z suszonymi pomidorami (11) 20 g
		Polędwica sopocka (1,6,9,10) 20 g	Pasta z jajka z tuńczykiem i szczypiorkiem z dodatkiem majonezu (3,4,10) 20 g	Pomidor 20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10) 20 g
		Ogórek kiszony (10) 20 g	Ogórek 20 g	Salata 20 g	Papryka 20g
<b>DESER + OWOC</b>		Weka pszenna (1) + pasta z fasoli z rzodkiewką 50 g/20g	Brioszka pszenna bezmleczna z owocem (1,3) 1 szt	Jogurt wegański z brzoskwinia + herbatniki pszenne b/m (1,3) 100 g./3 szt.	Deser z kaszy kukurydzianej gotowanej na mleku roślinnym z wórkami czekolady b/m z kleksem z dżemu wiśniowego 150 g
		Sok warzywno - owocowy [tłoczony] 150 ml	Owoc sezonowy 1 szt./100 g	Owoc sezonowy 1 szt./100 g	Owoc sezonowy 1 szt./100 g
<b>OBIAD</b>		Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9) 200 ml	Rosół z kluseczkami pszennymi na wywarze drobiowo - warzywnym z natką pietruszki (1,3,9) 200 ml	Zupa krem z marchewki z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana słonecznikiem (9) 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9,10) 200 ml
		Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem 220 g	Kotlet mielony z mięsa wieprzowego z włoszczyzną cebulką panierowany (1,3,9) 70 g	Kurczak w kawałkach w sosie ze śmietany roślinnej ziołowym z mąką pszenną (1) 120 g	Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4) 70 g
		Polewa truskawkowa bezmleczna 50 g	Ziemniaki 100 g	Kasza bulgur (1) 100 g	Ziemniaki z koperkiem 100 g
		Surówka z marchewki w sosie mango z orzechami (5,8) 40 g	Kapusta biała z koperkiem zasmażana z dodatkiem mąki i oliwą (1) 40 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
		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 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. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

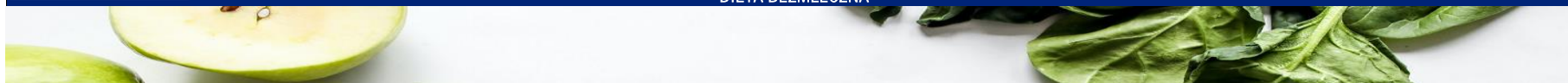
OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK DZIEŃ ZUPY Z SOCZEWICY	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	<b>Płatki owsiane</b> na mleku roślinnym z musem jabłkowym i cynamonem (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Waniliowa kasza kukurydziana na mleku roślinnym (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1)	50 g	Pieczywo jasne razowe (1)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g	Pieczywo jasne graham (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1,6,9,10)	20 g	Kiełbaska-paluch śląski (1,6,9,10)	1 szt.	Szynka bostońska (1,6,9,10)	20 g	Pasta jajeczna z koperkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g
	Dżem malinowy niskosłodzony	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z kurczaka i włoszczyzny (9)	20 g	Salata	5 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
<b>DESER + OWOC</b>	Jogurt wegański z jabłkiem z czekoladowymi kulkami B/M (1)	150 g/20 g	Ciasto wieloowocowe z Torcikowej Chatki bezmleczne - wyrób domowy (1,3)	50 g	Deser z kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym z kakao z białą czekoladą na biszkopecie pszennym b/m (1,3)	150 g	Koktajl truskawka malina na mleku roślinnym (1) mini bułka bezmleczna (1,3)	150 ml	<b>Chałka pszenna b/m (1,3) +</b> miód naturalny	50 g/10 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	Mus truskawka-jabłko-banan	1 szt.
<b>OBIAD</b>	Zupa jarzynowa z kalaflorem, fasolką szparagową, zielonym groszkiem i ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	200 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem z ziemniakami z koperkiem na wywarze warzywnym (3,9)	200 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z sokiem pomarańczowym na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z pomidorami z mlekiem kokosowym z kaszą pęczak i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	200 ml
	Udko pieczone z sosem pieczeniowym zagęszczonym z mąką pszenną [1]	70 g/50 ml	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego podany z cebulką (1,3)	70 g	Gulasz po węgiersku z indykiem w kawałkach, papryką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	120 g	Ryba Mintaj panierowany w słoneczniku i bułce tartej (1,3,4)	70 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano-fasolowe z cebulką - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3)	6 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g	Kluski śląskie [3]	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 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	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i oliwą (10)	40 g	Surówka z marchewki z oliwą	40 g
	Marchewka mini	40 g	Bukiet warzyw	40 g			Kalafior	40 g		
Kompot owocowy jabłko porzeczka	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 POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadłospisłe 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. Skorupkiakł 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 słarczany, 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 CZOSNKU	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku roślinnym (1)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień żyto] na mleku roślinnym (1)	200 ml	Kasza jaglana na mleku roślinnym (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo wielozłazniste (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno -razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Polewka soppocka (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Paszтет wieprzowy pieczony (1,6,9,10)	20 g	Polewka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt/20 g
	Pasta z ciecierzycy z rzodkiewką i szczypiorkiem	20 g	Papryka	20 g	Pasta z jajka ze szczypiorkiem (3,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g
DESER + OWOC	Rogalik pszenny bezmleczny z czekoladą b/m (1,3)	1 szt.	Kisiel wiśniowy + paluch kukurydziany	150 g/2 szt.	Deser z kaszy kukurydzianej gotowanej na mleku roślinnym z posypką orzechową i wiórkami czekolady b/m (5,8)	150 g	Salatka jarzynowa z zielonym groszkiem (3,9,10) + Weka pszenna (1)	50 g/50 g	Galaretka owocowa z owocami leśnymi (truskawka, czarna i czerwona porzeczka, jeżyna, agrest) + ciasteczka bezmleczna pszenne (1,3)	150 g/1 szt.
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok w tubce owocowo-warzywny	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
OBIAD	Zupa brukselkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	200 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	200 ml/3 g	Zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z makaronem drobnym z mąki durum (1,3,9)	200 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim i mięsem drobiowo-wieprzowym mielonym z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	280 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	70 g	Risotto z mięsem drobiowym w kawałkach z papryką, brokułem i kukurydzą w sosie ze śmietany roślinnej zagęszczonym mąką pszenną z natką pietruszki (1)	220 g	Naleśniki bezmleczne z mąki pszennej z jabłkiem prażonym (1,3)	2 szt.	Ryba Mintaj panierowana w sezamie i bułce tartej (1,3,4,11)	70 g
			Ziemniaki z koperkiem	100 g	Polewa mango, banan bezmleczna	50 g	Ziemniaki	100 g		
	Mix sałat z groszkiem i porem z oliwą	40 g	Mizeria z ogórka z kapustą białą i cebulką zoliwą	40 g	Salatka z rzodkwi białej z porem w sosie majonezowym (3,10)	40 g	Surówka z marchewki i brzoskwini z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką z sosem czosnkowym na majonezie (3,10)	40 g
		Fasolka szparagowa	40 g					Brokuły	40 g	
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	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 POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadłospisłe zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swym składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki I produkty pochodne, 3.jajka 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. Gorczyca I produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu I produkty pochodne,12. Dwutlenek sarkl I słarczany, 13. łubln 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:  
**Dominka Miłkowska**  
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIALEK		WTOREK DZIEŃ PIECZAREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka na mleku roślinnym (1,3)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo Jasne I razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne I graham (1)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	50 g
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa 93 % mięsa (6,9,10)	1 szt.	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Jajecznica z masłem roślinnym (3)	40 g
	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Salata	5 g	Pasta z brokułowa z jajkiem i majonezem (3,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ketchup (1,10)	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g
					Ogórek	20 g			Rukola	3 g
<b>DESER + OWOC</b>	Shake waniliowo - truskawkowy z bananem na mleku owsianym z <b>płatkami owsianymi</b> (1) + mini rogalik pszenny bezmleczny (1,3)	150 ml/ 1 szt	Mufinka z jabłkiem z Torcikowej Chatki ciasto bezmleczne - wyrób domowy (1,3)	1 szt.	Wegański jogurt z malinami + biszkopty pszenne b/m (1,3)	150 g/ 2 szt.	Deser z kolorowej galaretki wiśniową i borówkową	150 g	Wafle ryżowe + masło orzechowe (5,8)	2 szt./ 20 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	Sok warzywno - owocowy [tłoczony]	1 szt./ 100 g
<b>OBIAD</b>	Zupa krem z pora i ziemniaka z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	200 ml	Zupa ogórkowa z dodatkiem kaszy jaglanej i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	200 ml	Rosół z drobnym makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo -warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	200 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml
	Delikatny butter chicken - kurczak w kawałku, kalafior, papryka, cebula w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką kukurydzianą i kurkumą	120 g	Kotlet pożarski drobiowy mielony z włoszczyzną (1,3,9)	70 g	Pieczony schab w ziołach z sosem pieczeniowym z cebulką zagęszczony mąką pszenną [1]	70 g/ 50 ml	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie (1,3,4)	3 szt.	Naleśniki z jabłkiem- ciasto bezmleczne z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej-wyrób własny (1,3)	2 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Kopytka (1,3)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa truskawkowa bezmleczna	50 ml
	Kapusta biała z sosem mango	40 g	Ćwikła lekko chrzanowa	840 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem roślinnym (1)	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawiną (10)	40 g	Surówka marchewki z jabłkiem z sokiem z cytryny	40 g
			Kalafior	40 g			Marchewka mini z sezamem i oliwą (11)	40 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.zbóża 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. Dwutielnik slarki i slarczany, 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	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Czekoladowe kulki B/M na mleku roślinnym (1)	200 ml			Herbata owocowa	200 ml		
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g			Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g		
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g		
	Pasztet wieprzowy pieczony (1,6,9,10)	20 g	Jajko (3)	1 szt.			Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g		
	Powidła śliwkowe	20 g	Salata	5 g			Pasta z soczewicy ze słonecznikiem i oliwą	20 g		
	Rzodkiewka tarta	20 g	Pomidor	20 g			Ogórek kiszony (10)	20 g		
<b>DESER + OWOC</b>	Brioszka bezmleczna z owocem na mleku (1,3)	1 szt.	Wafle kukurydziane + pasta z fasoli ze szczypiorkiem	2 szt./20 g			Koktajl szarlotkowy z jabłkiem i cynamonem na mleku roślinnym (1)	150 g		
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Mus burak-malina-jabłko	1 szt.			Owoc sezonowy	1 szt./100 g		
<b>OBIAD</b>	Zupa kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9,10)	200 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i pomidorami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml			Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml		
	Leczo z mięsem wieprzowym w kawałku z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	120 g	Kluczek bezmleczne z mąki pszennej (1,3)	180 g			Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietaną roślinną (1,3,6,9,10)	220 g		
	Kasza bulgur (1)	100 g	Polewa mango, truskawka, banan bezmleczna	50 g						
	Salatka z ogórka kiszzonego z koperkiem (10)	40 g	Marchew tarta posypana orzechami (5,8)	40 g			Mix sałat papryką z sosem winegret (10)	40 g		
<b>Kompot owocowy jabłko porzeczką</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko śliwka</b>	200 ml			<b>Kompot owocowy jabłko porzeczką</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 alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.Jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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