



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK SZWEDZKI STÓŁ	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku roślinnym	200 ml	<b>Kawa zbożowa [jęczmień, żyto ] na mleku roślinnym (1)</b>	200 ml	Kasza manna na mleku roślinnym z cynamonem (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny I razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g	Chleb jasny I graham (1)	50 g	Chleb wielozłarnisty I jasny (1,11)	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
	Pasta z ciecierzycy z ziołami	20 g	Szynka wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt./20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g
	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pomidor	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Rzodkiewka	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
				Ogórek	20 g			Salata	5 g	
<b>ZUPA + DESER</b>	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa z kaszy pęczak z bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	200 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem i natką (1,3,9)	200 ml	Krem z ciecierzycy pora z ziemniakami na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,9)	200 ml/ 5 g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Koktajl malina porzeczką mleku roślinnym z miodem + ciasteczka bezmleczne (1)	150 ml/ 2 szt	Mus gruszkowo- jabłkowy + mini bułka bezmleczna pszenna (1,3)	100 g/ 1 szt	Kasza kukurydziana na mleku roślinnym z dżemem morelowym niskosłodzonym na biszkipcie pszennym b/m (1,3)	150 g	Ciasto ze śliwką bezmleczne z Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3)	50 g	Salatka jarzynowa z zielonym groszkiem i kukurydzą z dodatkiem majonezu (3,9,10) + Weka pszenna (1)	50 g/ 50 g
<b>II DANIE + OWOC</b>	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1,3,9)	280 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	70 g	Gulasz strogonoff z mięsem wieprzowym w kawałkach, papryką cebulką ogórkiem kiszonym soczewicą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,10)	120 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	70 g	Naleśniki z jabłkiem i kokosem-wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,8)	2 szt
			Ziemniaki	100 g	Kopytka (1,3)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa truskawkowa	50 g
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	40 g	Marchewka duszona na maśle roślinnym	40 g	Buraczki z natką i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawiną natką pietruszki i z oliwą (10)	40 g	Surówka z marchewki i suszoną morelą	40 g
			Surówka z kapusty białej z natką pietruszki i oliwą	40 g			Kalafior	40 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	Owoc sezonowy	1 szt./100 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.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. tubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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



	PONIEDZIALEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	<b>Kawa zbożowa [jęczmień, żyto ] na mleku roślinnym (1)</b>	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	<b>Kakao na mleku roślinnym</b>	200 ml	<b>Płatki owsiane na mleku roślinnym z suszoną morelą (1)</b>	200 ml
	<b>Chleb jasny i graham (1)</b>	50 g	<b>Chleb jasny wieloziarnisty (1,11)</b>	50 g	<b>Chleb jasny i razowy (1)</b>	50 g	<b>Chleb pszenno - żytni [1]</b>	50 g	<b>Kajzerka (1)</b>	1 szt.
	<b>Masło roślinne</b>	10 g	<b>Masło roślinne</b>	10 g	<b>Masło roślinne</b>	10 g	<b>Masło roślinne</b>	10 g	<b>Masło roślinne</b>	10 g
	<b>Pasta z fasoli z rzodkiewką i szczypiorkiem i oliwą</b>	20 g	<b>Szynka wieprzowa (1,6,9,10)</b>	20 g	<b>Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)</b>	1 szt	<b>Pasta z pieczonej marchewki z oliwą sezamem (11)</b>	20 g	<b>Szynka z drobiowa (1,6,9,10)</b>	20 g
	<b>Szynka z drobiowa (1,6,9,10)</b>	20 g	<b>Pasta z jajka z porem i majonezem (3,10)</b>	20 g	<b>Pasta z ciecierzycy z ogórkiem i cebulką</b>	20 g	<b>Schab pieczony (1,6,9,10)</b>	20 g	<b>Salata</b>	5 g
	<b>Ogórek kiszony (10)</b>	20 g	<b>Rzodkiewka</b>	20 g	<b>Papryka</b>	20 g	<b>Ogórek</b>	20 g	<b>Pomidor</b>	20 g
		<b>Salata</b>	5 g	<b>Ketchup (1,10)</b>	20 g	<b>Rukola</b>	3 g			
<b>ZUPA + DESER</b>	<b>Zupa krem brokułowo z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni (9)</b>	200 ml	<b>Zupa gulaszowa z papryką pomidorami z mięsem wieprzowym fasolą czerwoną i ziemniakami z natką pietruszki (9)</b>	200 ml	<b>Zupa krupnik z kaszy pęczak z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)</b>	200 ml	<b>Zupa kapuśniak z kapusty białej pomidorami z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)</b>	200 ml	<b>Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)</b>	200 ml
	<b>Brioszka pszenna bezmleczna z owocem (1,3)</b>	1 szt	<b>Wafle ryżowe + różowy hummus z burakiem (11)</b>	2 szt/ 20 g	<b>Koktajl truskawkowy z nasionami chia na mleku roślinnym + paluch lukurydziany</b>	150 ml / 2 szt	<b>Deser z kaszy kukurydzianej na mleku roślinnym z malinami na biszkopecie b/m (1,3)</b>	150 g	<b>Chałka pszenna bezmleczna (1,3) + miód naturalny</b>	50 g/ 10 g
<b>II DANIE + OWOC</b>	<b>Pulpeciki wieprzowo- wołowe z dodatkiem soi w sosie ze śmietaną roślinną ziołowym zagęszczonym mąką pszenną [1,6]</b>	4 szt/ 50 ml	<b>Knedle z musem morelowym wyrób w mąki pszennej (1,3)</b>	3 szt	<b>Kotlet z fileta z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)</b>	70 g	<b>Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z sosem bazyliowym i brokułem (1,3,5,8)</b>	220 g	<b>Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i panierką z ciecierzycy (1,3,4)</b>	70 g
	<b>Kasza pęczak (1)</b>	100 g	<b>Polewa czekoladowa z bananem bezmleczna</b>	50 g	<b>Ziemniaki</b>	100 g			<b>Ziemniaki</b>	100 g
	<b>Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą</b>	40 g	<b>Salatka owocowa ananas gruszka jabłko z sosem mango</b>	40 g	<b>Mizeria z rzodkiewką i oliwą</b>	40 g	<b>Mix sałat z kukurydzą z zielonym groszkiem prażonym słonecznikiem i oliwą</b>	40 g	<b>Surówka marchew seler z oliwą (9)</b>	40 g
	<b>Bukiet warzyw</b>	40 g			<b>Marchewka mini z oliwą</b>	40 g			<b>Brokuły</b>	40 g
	<b>Owoc sezonowy</b>	1 szt./ 100 g	<b>Kukurydza</b>	100 g	<b>Owoc sezonowy</b>	1 szt./ 100 g	<b>Owoc sezonowy</b>	1 szt./ 100 g	<b>Owoc sezonowy</b>	1 szt./ 100 g
	<b>Kompot owocowy jabłko porzeczką</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko śliwka</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko agrest</b>	200 ml	<b>Kompot owocowy jabłko porzeczką</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 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. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ ŚWIĄTECZNY		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		WIELKI PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane z musem jabłkowym na mleku roślinnym	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku roślinnym (1)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb Jasny I razowy (1)	50 g	Chleb Jasny I graham (1)	50 g	Chleb pszenno - razowy (1)	50 g	Chleb jasny I wielozłarnisty (1,11)	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
	Pasztet zapiekany wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka świąteczna (1,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	20 g	Papryka	20 g	Jajko gotowane + sos tatarski majonezowym (3,10)	1 szt. / 20 g	Pasta z soczewicy z papryką	20 g	Pasta z czerwonej fasoli z oliwą	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Rzeżucha	2 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g
					Rzodkiewka	20 g	Ogórek	20 g	Ogórek	20 g
ZUPA + DESER	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	200 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,9,10)	200 ml	Zupa krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,9)	200 ml / 5g	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami z koperkiem na wywarze warzywnym (3,9)	200 ml
	Mus jabłko - mango	150 g	Koktajl brzoskwinia banan na mleku roślinnym + ciasteczka bezmleczne (1)	150 ml / 2 szt	Ciasto Wielkanocne bezmleczne ucierane (1,3)	50 g	Deser na z kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym z ryżem preparowanym i wiórkami czekolady b/m	150 g	Kisiel truskawkowy + chrupki kukurydziane	150 g / 5 g
II DANIE + OWOC	Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie ze w sosie ze śmietany roślinnej z cukinią (1,3,6,9,10)	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej (1,3,4)	3 szt	Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną [1,10]	70 g / 50 ml	Kotlet mielony pożarski z mięsa kurczaka z porem i ciecierzycą panierowany w bułce tartej [1,3]	70 g	Pierogi z soczewicy- wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3]	6 szt
			Ziemniaki	100 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g		
	Mix sałat z zielonym groszkiem i sosem winegret (10)	40 g	Kapusta kiszona z cebulką i oliwą (10)	40 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	80 g	Marchewka z kalarepką duszona w maśle roślinnym	40 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	40 g
			Kalafior z bułką tartą i masłem roślinnym (1)	40 g			Surówka z ogórka kiszzonego z oliwą (10)	40 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	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 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.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. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK SZWEDZKI STÓŁ	
ŚNIADANIE			Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
			Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb jasny i żytni (1)	50 g	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
			Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
			Masło orzechowe (5,8)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Pasta z fasoli z pomidorami i szczypiorkiem	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g
			Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z tuńczykiem z porem (3,4,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem (3,10)	20 g
			Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
ZUPA + DESER			Zupa z czerwonej soczewicy z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana natką (9)	200 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	200 ml	Zupa wiosenna z kalarepą z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	200 ml	Zupa koperkowa z makaronem zacierką z mąki durum na wywarze warzywnym (1,3,9)	200 ml
			Pieczywo chrupkie pszenne razowe (1) Pasta z pieczonej dyni	2 szt./ 20 g	Budyń waniliowy na mleku roślinnym z konfiturą malinową	150 g	Mufinka z jabłkiem bezmleczna Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3)	1 szt	Smoothie marchew banan z mlekiem roślinnym + wafle kukurydziane	150 ml/ 2 szt
II DANIE + OWOC			Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem	220 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej (1,3)	70 g	Potrąwka z indyka z pieczarkami zielonym groszkiem w sosie ze śmietany roślinnej zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	70 g
			Polewa truskawkowa bezmleczna	50 g	Ziemniaki	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki	100 g
			Surówka z marchewki w sosie mango z orzechami (5,8)	40 g	Colesław z marchewką w sosie majonezowym (3,10)	40 g	Buraczki tarte z cebulką i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i z oliwą (10)	40 g
					Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem roślinnym (1)	40 g			Marchewka mini	40 g
			Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Mus owocowo- warzywny	1 szt
			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. lubini i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

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

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA SZWEDZKI STÓŁ		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka z mąki durum na mleku roślinnym (1,3)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml			Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1)	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g			Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g
	Paszтет wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1,6,9,10)	20 g			Pasta jajeczna z tuńczykiem kukurydzą i majonezem (3,4,10)	20 g
	Dżem niskosłodzony wiśniowy	20 g	Pomidor	20 g	Pomidorowa pasta z kurczaka	20 g			Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek kiszony (10)	20 g			Pomidor	20 g
	Rzodkiew tarta	15 g			Salata	5 g			Ogórek	20 g
<b>ZUPA + DESER</b>	Zupa krem ziemniaczany na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (9)	200 ml	Zupa gryskowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,9)	200 ml			Delikatna grochówka z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Jogurt wegański z truskawkami	150 g	Bułka słodka bezmleczna z owocem (1,3)	1 szt	Koktajl gruszkowy na mleku roślinnym+ ciasteczka pszenne bezmleczne (1,3)	150 ml/ 2 szt			Wafle ryżowe + pasta z pieczonej dyni	2 szt/ 20 g
<b>II DANIE + OWOC</b>	Delikatny chili con carne z mięsem mielonym wieprzowym z fasolą czerwoną papryką cebulką zagęszczone mąką pszenną (1)	120 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	70 g/ 3 szt.	Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczone mąką pszenną (1)	120 g			Makaron z brzoskwinią w kawałkach (1,3)	220 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g	Kluski śląskie (3)	100 g			Polewa malinowa bezmleczna	50 g
	Mix sałat, z zielonym groszkiem i marchewką i oliwą	40 g	Surówka z rzodkwi białej kalarepy z kukurydza w sosie majonezowym (3,10)	40 g	Buraczki z oliwą	40 g			Marchewka z orzechami (5,8)	40 g
			Bukiet warzyw	40 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
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	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. lubin 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