



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK SZWEDZKI STÓŁ	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb Jasny I razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g	Chleb wielozłarnisty I Jasny (1,11)	50 g	Chleb Jasny I graham (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Twarożek z ziołami (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt./20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	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	
ZUPA + DESER	Zupa kalafiorowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	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 i serem mozzarella na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,7,9)	200 ml/ 5 g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Koktajl malina porzeczką mleku z miodem (7) + herbatniki pszenne (1,3,7)	150 ml/ 2 szt.	Mus gruszkowo- jabłkowy + mini bułka maślana pszenna (1,3,7)	100 g/ 1 szt	Deser na kremowym serku z dżemem morelowym niskosłodzonym na biszkopecie pszennym (1,3,7)	150 g	Ciasto ze śliwką 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
II DANIE + OWOC	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną soczewicą zagęszczony mąką pszenną i posypany serem mozzarella (1,3,7,9)	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 kokosowym serem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7,8)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Kopytka (1,3)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	40 g	Marchewka duszona na maśle (7)	40 g	Buraczki z natką i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej 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. Dwutielenki 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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki owsiane na mleku z suszoną morelą (1,7)	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb jasny i wielozłarnisty (1,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Pasta z pieczonej marchewki z oliwą sezamem (11)	20 g	Ser żółty gouda (7)	20 g
	Szynka z drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z porem i majonezem (3,10)	20 g	Serek wiejski z ogórkiem i cebulką (7)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g
			Salata	5 g	Ketchup (1,10)	20 g	Rukola	3 g		
ZUPA + DESER	Zupa krem brokułowo - serowy (mozzarella) z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypyany pestkami dyni (7,9)	200 ml	Zupa gulaszowa z papryką pomidorami z mięsem wieprzowym fasolą czerwoną i ziemniakami z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml	Zupa kapuśniak z kapusty białej pomidorami z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	200 ml
	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt	Wafle ryżowe + różowy hummus z burakiem (11)	2 szt/ 20 g	Koktajl truskawkowy z nasionami chia na maślanie (7) + paluch kukurydziany	150 ml / 2 szt.	Kremowy serek biały z malinami na biszkopcie (1,3,7)	150 g	Chałka pszenna (1,3,7) + miód naturalny	50 g/ 10 g
II DANIE + OWOC	Pulpeciki wieprzowo- wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6,7)	4 szt/ 50 ml	Knedle z musem morelowym wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kotlet z fileta z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	70 g	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym i brokułem (1,3,5,7,8)	220 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i panierką z ciecierzycy (1,3,4)	70 g
	Kasza pęczak (1)	100 g	Polewa czekoladowa z bananem na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	40 g	Salatka owocowa ananas gruszka jabłko z sosem mango	40 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7)	40 g	Mix sałat z kukurydzą z zielonym groszkiem prażonym słonecznikiem i oliwą	40 g	Surówka marchew seler na śmietanie (7,9)	40 g
	Bukiet warzyw	40 g			Marchewka mini z oliwą	40 g			Brokuły	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Kukurydza	100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 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 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



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ ŚWIĄTECZNY		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		WIELKI PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane z mussem jabłkowym na mleku (7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb jasny i wielozłarnisty (1,11)	50 g	Chleb pszenno - razowy (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	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	Ser żółty (7)	20 g
	Ser żółty salami (7)	20 g	Papryka	20 g	Jajko gotowane + sos tatarski jogurtowo -majonezowym (3,7,10)	1 szt. / 20 g	Serek tosca z papryką (7)	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, zabieleny z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	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 zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	200 ml
	Serek waniliowy (7)	1 szt	Koktajl brzoskwinia banan na mleku (7) + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 ml/ 2 szt.	Babka Wielkanocna ciasto ucierane (1,3,7)	50 g	Deser na kremowym serku z ryżem preparowanym i wiórkami czekolady	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 śmietanowo- serowym [ser mozzarella] i cukinią (1,3,6,7,9,10)	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 ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	6 szt
			Ziemniaki puree (7)	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 (7)	40 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	40 g
			Kalafior z bułką tartą i masłem (1,7)	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 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 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. tubiń 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 SZWEDZKI STÓŁ	
ŚNIADANIE			Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
			Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Serek wiejski z pomidorami i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	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 zabeliana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	200 ml	Zupa koperkowa delikatnie zabeliana z makaronem zacierką z mąki durum na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	200 ml
			Pieczywo chrupkie pszenne razowe (1) Pasta z twarogu z ziołami (7)	2 szt./ 20 g	Budyń waniliowy na mleku z konfiturą malinową (7)	150 g	Mufinka z jabłkiem z mlekiem Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	1 szt	Smoothie marchew banan z mlekiem (7) + 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 śmietanowym zagęszczony mąką pszenną (1,7)	120 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
			Surówka z marchewki w sosie mango z orzechami (5,8)	40 g	Colesław z marchewką w sosie jogurtowo majonezowym (3,7,10)	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 (1,7)	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. Dwutiенок siarki i siarczany, 13. tubin 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 SZWEDZKI STÓŁ		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml			Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g			Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g			Masło (7)	10 g
	Pasztet wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	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			Ser żółty (7)	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
ZUPA + DESER	Zupa krem ziemniaczano - serowy (ser mozzarella, ser żółty) na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami zabieleny na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	200 ml			Delikatna grochówka z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Jogurt biszkoptowy (1,3,7)	1 szt	Bułka słodka z owocem (1,3,7)	1 szt	Koktajl gruszkowy na jogurcie (7) + herbatniki pszenne (1,3,7)	150 ml/ 2 szt.			Wafle ryżowe + pasta z pieczonej dyni	2 szt/ 20 g
II DANIE + OWOC	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 serem białym i brzoskwinia (1,3,7)	220 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Kluski śląskie (3)	100 g			Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat, z zielonym groszkiem i marchewką i oliwą	40 g	Surówka z rzodkwi białej kalarepy z kukurydza w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	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