



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE					Herbata owocowa 200 ml
					Kajzerka (1) 1 szt.
					Masło (7) 10 g
					Ser żółty (7) 20 g
					Paprykarz wegański z soczewicą (9) 20 g
					Pomidor 20 g
				Rukola 3 g	
ZUPA + DESER					Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z mąki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9) 200 ml
					Serek waniliowy (7) 1 szt
II DANIE					Ryba Mintaj panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3,4) 70 g
					Ziemniaki z koperkiem 100 g
					Salatka szwedzka z ogórka i marchewki z musztardą (10) 40 g
					Owoc sezonowy 1 szt./100 g
					Kompot owocowy truskawka agrest 200 ml

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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. Skorupiakł 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 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:
 Natalia Wanga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny