



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK Dzień makaronu	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą ziemniakami majerankiem i koperkiem (9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ziemniakami posypana słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa kalafiorowa zabieleną z makaronem z mąki durum z koperkiem (1,3,7,9)	250 ml
	<b>Makaron świderki z maki durum z sosem bolognese i mięsem</b> mieszanym drobiowo-wieprzowym mielonym i włoszczyzną (1,3,9)	320 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	90 g	<b>Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)</b>	3 szt.	Kolorowy kurczak w kawałku z curry z papryką z zieloną fasolką szparagową na mleku kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	140 g	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą z dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	90 g
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowa na maślanie (7)	80 g	<b>Ryż paraboliczny</b>	130 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	<b>Mix sałat z papryką i sosem winegret (10)</b>	60 g	Mizeria z jogurtem i szczypiorkiem (7)	100 g	<b>Salatka owocowa z ananasa brzoskwini z jabłkiem i sokiem z cytryny</b>	60 g	Marchewka tarta z selerem i oliwą posypana natką pietruszki (9)	60 g	<b>Surówka z kapusty białej z porem z cebulką i oliwą</b>	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 śliwka</b>	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g

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. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyższych wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
Dominika Milkas  
Dietetyk kliniczny