



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE					Herbata owocowa 200 ml
					Butka kajzerka (1) 1 szt.
					Masło (7) 10 g
					Pasta z jajka z koperkiem i dodatkiem majonezu (3,10) 20 g
					Ser żółty (7) 20 g
					Papryka 20 g
II ŚNIADANIE					Owoc sezonowy 1 szt./100 g
					Sok tłoczony - różne smaki 150 ml
II DANIE					Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum i natką pietruszki (1,3,9) 250 ml
					Pierogi leniwe z twarogiem z dodatkiem mąki pszennej pełnoziarnistej - wyrób własny (1,3,7) 180 g
					Polewa porzeczkowa z miodem na jogurcie (7) 50 g
					Marchewka słupek 40 g
					Kompot z owoców sezonowych 200 ml
PODWIECZOREK					Weka pszenna (1,7) + różowa pasta (humus z burakiem) (11) + MASŁO (7) 50 g/20 g/5 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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. 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 Miłkás
 Dietetyk kliniczny