



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka z mąki pszennej na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku (1,7)	200 ml	Czekoladowa kasza jaglana na mleku (7)	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo pszenne (1,11)	50 g
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzik z rzodkiewką (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Pasta z jajka z tuńczykiem majonezem i szczypiorkiem (3,4,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g
OWOC + SOK	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa z brokułem i ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki i dyni z sokiem pomarańczowym i grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z kielbaską wieprzową i z koperkiem (1,6,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Risotto wegetariańskie z fasolą czerowną, cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	220 g	Pulpet drobiowy z włoszczyzną w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3,9)	70 g/50 ml	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej (1,3)	70 g	Pampuchy z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i sezamie (1,3,4,11)	70 g
			Kasza pęczak (1)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i natką pietruszki z oliwą	40 g	Buraczki lekko chrzanowe oliwą	40 g	Colesław z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	80 g	Surówka z marchewki i ananasa z orzechami arachidowymi (5,8)	40 g	Kapusta kiszona z jabłkiem i oliwą (10)	80 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
PODWIECZOREK	Jogurt o smaku biszkoptowym (1,3,7) + paluch kukurydziany	1 szt./2 szt.	Ciasto z jabłkiem z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Deser na biszkopecie z serka kokosowego polany musem z czarnej porzeczki (1,3,7,8)	150 g	Pieczywo chrupkie pszenne (1) + pasta z czerwonej soczewicy ze słonecznikiem z oliwą	3 szt./20 g	Rogalik maślany (1,3,7) + dżem malinowy niskosłodzony	1 szt./20 g
<p>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.</p>									<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  <b>Dominika Miklas</b>          Dietetyk kliniczny</p>	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ KURCZAKA TŁUSTY CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	<b>Drobny makaron z mąki durum</b> na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1,11)	50 g	Pieczywo jasne razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne graham (1,11)	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
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Kiełbasa żywiecka (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa (6,9,10)	1 szt	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Twarożek z rzodkiewką (7)	20 g	Pasta z jajka z serem żółtym ze szczypiorkiem (3,7,10)	20 g	Paprykarz warzywny (9)	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z fasoli z cebulką	20 g
	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Salata	5 g	Papryka	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
OWOC + SOK	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./100g
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa <b>grycikowa</b> na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa z <b>kaszą pęczak</b> zabieleną śmietaną roślinną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Makaron z mąki durum w sosie neapolitańskim z włoszczyzną soczewicą warzywami i serem żółtym (1,3,7,9)	220 g	Kotlet wieprzowy panierowany w <b>bulce tartej</b> (1,3)	70 g	Naleśniki z serem z <b>mąki pszennej</b> posypane kokosem (1,3,7,8)	2 szt.	Udko pieczone w ziołach sos pomidorowy zagęszczony <b>mąką pszenną</b> (1)	70 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w <b>bulce tartej</b> (1,3,4)	70 g
			Ziemniaki	100 g	Polewa malinowana bazie jogurtu (7)	50 ml	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
	Mix sałat z papryką z sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i koperkiem z oliwą	80 g	Surówka z marchewki tartej z brzoskwinią i z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z rzodkwi białej z kukurydzą porem kapustą białą i sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	80 g	Surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem natką pietruszki i oliwą (10)	80 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
PODWIECZOREK	Shake szarlotkowy (jabłko, cynamon) na mleku z dodatkiem miodu (7) + <b>biszkopty pszenne</b> (1,3,7)	150 ml/ 3 szt.	<b>Muffinka</b> marchewkowa z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Paluch kukurydziany + sos tzatziki na śmietanie (7)	2 szt./20 g	<b>Pączek z mąki pszennej z marmoladą</b> (1,3,7)	1 szt.	Mix owoców gruszka ananas brzoskwinia na jogurcie (7) + <b>mini bułka maślana</b> (1,3,7)	150 g/1 szt.

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 POPIELCOWA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa ( <b>jęczmień, żyto</b> ) na mleku (1,7)	200 ml	Płatki owsiane na mleku (1,7)	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno -razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	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 wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z brokulem i sonecznikiem (3,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Gzik ze szczypiorkiem (7)	20 g	Pasta z jajka z majonezem koperkiem (3,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Serek wiejski z pomidorami (7)	20 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g	Salata	5 g
		Salata	5 g							
OWOC + SOK	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
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa brukselkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Domowy rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i dyni z ciecierzycą i natką pietruszki podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa koperkowa zabieleną śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego z jajkiem, z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną posypany majerankiem na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Leczo z kielbaską wieprzową papryką cukinią cebulką w sosie pomidorowym zagęszczony mąką pszenną (1,6,9,10)	120 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej (1,3,4)	3 szt.	Makaron z serem z orzechami (1,3,5,7,8)	220 g	Schab pieczony w ziołach z cebulką	70 g	Gulasz z kalafiolem marchewką i zielonym groszkiem z mlekiem kokosowym w sosie pomidorowym	120 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa owoce leśne na maślanie (7)	50 ml	Kasza gryczana	100 g	Pampuchy z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z porem z natką pietruszki i z oliwą (10)	80 g	Surówka z marchewki i selera z sosem jogurtowym (7,9)	40 g	Kapusta czerwona z oliwą	80 g	Buraczki z oliwą	40 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
PODWIECZOREK	Shake banan, brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + herbatniki pszenne (1,3,7)	150 ml/2 szt.	Ciasto z agrestem z mąki pszennej Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Wafle kukurydziane + pasta z soczewicy z suszonymi pomidorami	2 szt./20 g	Kisiel truskawkowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 g / 3 szt.	Rogal pszenny z czekoladą (1,3,7)	1 szt.

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. Goryczyca 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
Dominika Miklas  
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	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
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta jajeczna z majonezem i szczypiorkiem (3,10)	20 g
	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g	Salata	5 g	Paszтет wieprzowy pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z kurczaka z włoszczyzną (9)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g
					Salata	5 g				
OWOC + SOK	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
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabeliana śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa krem serowo (mozarella) -brokułowy z koperkiem i grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,7,9)	250 ml	Zupa meksykańska z kaszą bulgur z papryką, fasolą czerwoną, kukurydzą na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i z ziemniakami koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Tradycyjny krupnik z kaszy jęczmiennej z natką na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami kurczaka w sosie śmietanowo pieczarkowym (1,3,7)	220 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Kotlet schabowy panierowany z sezamem (1,3,11)	70 g	Gulasz wege fasola czerwona papryka kukurydza w sosie pomidorowym zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1,3,4)	70 g
			Polewa truskawkowo-waniliowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki puree (7)	100 g	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g
	Mix sałat z ogórkiem zielonym z sosem winogret (10)	40 g	Surówka z marchewki tartej z jabłkiem i z sokiem z cytryny i orzechami (5,8)	40 g	Colesław z kapusty z białej i czerwonej z majonezem (3,10)	80 g	Surówka z selera, marchewki i pora z oliwą (9)	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)	80 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
	PODWIECZOREK	Koktajl porzeczka - banan na maśle z miodem (7) + Pieczywo chrupkie pszenne (1)	150 ml/ 3 szt.	Weka pszenna (1) + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni + masło (7)	2 szt/ 20 g/ 5 g	Deser ryżowy gotowany na mleku z dodatkiem musu malinowego (7)	150 g	Brioszka pszenna z serem (1,3,7)	1 szt	Galaretkę wiśniową z jogurtem (7) + chipsy bananowe

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





	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ TRUSKAWKI		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Musli (płatki kukurydziane, <b>owsiane</b> ) na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa ( <b>jęczmień, żyto</b> ) na mleku (1,7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno -razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	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
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta twarogowo rybna z tuńczyka z koperkiem (4,7)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	20 g	Pomidor	20 g	Parówka drobiowa (6,9,10)	1 szt.	Serek wiejski z ziołami (7)	20 g	Humus z buraka (11)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ketchup (1,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Ogórek	20 g
					Papryka	20 g				
OWOC + SOK	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
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa pieczarkowa zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Rosół z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonego buraka z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypana <b>grzankami pszennymi</b> (1,9)	250 ml	Zupa z fasoli białej z kielbaską wieprzową, ziemniakami i z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa z <b>makaronem z mąki durum</b> i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Makaron z <b>mąki durum</b> z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą posypany serem mozzarella (1,3,7,9)	280 g	Pampuchy z truskawką z <b>mąki pszennej</b> (1,3,7)	2 szt.	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem <b>bułki tartej</b> (1,3)	70 g/2 szt	<b>Kaszotto z kaszy kus kus</b> z kalafiolem brokulem papryką fasolką szparagową zielonym groszkiem w sosie śmietanowo koperkowym z <b>mąką pszenną</b> (1,7)	220 g	Mintaj panierowany w słoneczniku i <b>bułce tartej</b> (1,3,4)	70 g
			Czekoladowa polewa banan mango na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki	100 g
	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	40 g	Marchewka tarta z sokiem z cytryny posypana orzechami (5,8)	40 g	Salatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	80 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem koperkiem i oliwą	40 g	Surówka z kiszzonej kapusty z żurawiną i z oliwą (10)	80 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
PODWIECZOREK	<b>Bułka słodka pszenna</b> z serem białym (1,3,7)	1 szt.	<b>Weka pszenna</b> z twarożkiem (1,7) + masło (7)	150 g/5 g	Koktajl malinowy na jogurcie z nasionami chia (7) + paluch kukurydziany	150 ml/2 szt.	Deser twarogowy z brzoskwinia na <b>herbatniku pszennym</b> (1,3,7)	150 g	Mus jabłkowy z jogurtem (7) + <b>biszkopty pszenne</b> (1,3,7)	150 g/3 szt.
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. Goryczyca 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	