

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 15.04	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki kukurydziane na mleku (7) 200 ml, Pieczywo bezglutenowe 50 g, z masłem (7) 10 g, z szynką B/G (6,9,10) 20 g, z pomidorem 20 g Sok jabłkowo-truskawkowy 200 ml	Zupa jarzynowa z brukselką i z ziemniakami na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Mufinka B/G (3,7) 1 szt.	Kaszotto z kaszy jaglanej z mięsem wieprzowym w kawałkach z papryką, kalafior, zielonym groszkiem, w sosie śmietanowo - koperkowym zagęszczonym mąką ziemniaczaną (7) 220 g, z mixem sałat z ogórkiem i winegret (10) 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
WTOREK 16.04	Kawa z cykorii B/G na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Pieczywo bezglutenowe 50 g, Masło (7) 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7) 10 g, Pasta z jajka z tuńczykiem i szczypiorkiem (3,4,10) 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Papryka, Pomidor, Rukola 20 g, Sok jabłkowo-porzeczkowy 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10) 250 ml	Kisiel wiśniowy + paluch kukurydziany 150 g/ 2 szt.	Udko pieczone z tymiankiem 70 g, z ziemniakami puree (7) 130g, z colesławem z kapusty białej (3,10) 40 g, z brokułami 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100g
ŚRODA 17.04	Herbata owocowa 200 ml, Pieczywo bezglutenowe 50 g z masłem (7) 10 g, Parówka drobiowa 100 % mięsa (6,9,10) 1 szt., z ketchupem B/G (10) 20 g, z ogórkiem 20 g Sok jabłkowo-marchewkowy 200 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos śmietanowy z pietruszką (7) 80 g / 20 g	Klusieczki bezglutenowe (3,7) 180 g, z polewą brzoskwiową na jogurcie (7) 50 ml, z surówką z tartej marchewki, jabłka z sokiem z cytryny i orzechami (5,8) 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g
CZWARTEK 18.04	Kakao na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Pieczywo bezglutenowe 50 g, Masło (7) 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Dżem truskawkowy niskosłodzony 10 g, Rzodkiewka, Papryka, Sałata 20 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Koktajl porzeczka, malina, banan na jogurcie (7) 150 ml	Gołąbki bez zawijania z ryżem, mięsem wieprzowym, cebulką i kapustą białą – wersja B/G (3) 2 szt., z sosem pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą 80 ml, z surówką z ogórka kiszzonego z pore, koperkiem i oliwą (10) 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Mandarynka 1 szt./100g
PIĄTEK 19.04 DZIEŃ CZOSNKU	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Kasza jaglana na mleku (7) 200 ml, Bułka bezglutenowa 1 szt., z masłem (7) 10 g, z jajkiem w sosie tatarskim (3,10) 1 szt./20 g, z pomidorem 20 g i sałatą 5 g Sok jabłko-mango 200 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, ciecierzyc, seler, pietruszka) na wywarze warzywnym z grzankami B/G (9) 250 ml	Deser twarogowy z mango na ciasteczkach B/G (3,7) 150 g	Ryba Mintaj panierowany z mąką kukurydzianą (4) 70 g, z ziemniakami 130 g, ze szpinakiem duszonym na śmietanie z czosnkiem (7) 40 g, z surówką z kiszzonej kapusty z marchewką i oliwą 40 g Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Jabłko 1 szt./100g

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 22.04	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Czekoladowe kulki B/G na mleku (7) 200 ml Pieczywo bezglutenowe 50 g, z masłem (7) 10 g, z serkiem wiejskim (7) 20 g i ogórkiem kiszonym (10) 20 g Sok jabłko-mango 200 ml	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej: zielonej i żółtej z ziemniakami, zabieleną śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Shake waniliowo-truskawkowy z bananem na jogurcie naturalnym z płatkami owsianymi B/G (7) 150 ml	Leczo z soczewicą, mięsem wieprzowym, cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym – bez mąki 120 g, z ryżem parabolicznym 100 g, z surówką z kapusty białej z kukurydzą i koperkiem i oliwą 40 g Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100 g
WTOREK 23.04 DZIEŃ PIECZAREK	Kakao na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Pieczywo bezglutenowe 50 g, Masło (7) 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Szyńka B/G (6,9,10) 10 g, Dżem porzeczkowy niskosłodzony 10 g, Pasta brokułowa z jajkiem i majonezem (3,10) 10 g, Pomidor, Ogórek, Sałata 20 g Sok jabłkowo-porzeczkowy 200 ml	Zupa krem z pieczarek ze śmietaną roślinną z natką pietruszki i drobnym makaronem z mąki B/G na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Mufinka z jabłkiem – wyrób domowy z mąki B/G z Torcikowej Chatki (3,7) 1 szt.	Kotlet mielony z indykiem z ciecierzycą, marchewką i porem panierowany w bułce tartej B/G (3) 70 g, z ziemniakami puree (7) 130 g, z sałatką z ogórka kiszzonego w sosie musztardowym B/G (10) 40 g, z bukietem warzyw z masłem (7) 40 g Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Mandarynka 1 szt./100 g
ŚRODA 24.04	Herbata owocowa 200 ml, Pieczywo bezglutenowe 50 g z masłem (7) 10 g, Jajecznica na masełku (3,7) 80 g, z ogórkiem 20 g i z sałata 5 g Sok jabłko-burak 200 ml	Zupa ziemniaczanka z kielbaską wieprzową B/G i natką pietruszki (6,9,10) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos koperkowy na śmietanie (7) 80 g/20 g	Makaron z mąki B/G z serem białym (3,7) 220 g, z polewą truskawkową na bazie jogurtu (7) 50 ml, z surówką z marchewki i ananasa polaną sokiem z cytryny 40 g Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Gruszka 1 szt./100 g
CZWARTEK 25.04	Kawa z cykorii B/G na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Pieczywo bezglutenowe 50 g, Masło (7) 10 g, Szyńka B/G (6,9,10) 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Twarożek ze szczypiorkiem i cebulką (7) 10 g, Hummus z suszonymi pomidorami (11) 10 g, Papryka, Pomidor, Rzodkiewka 20 g, Sok jabłkowo-truskawkowy 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami, jajkiem zabieleną śmietaną roślinną na wywarze warzywnym z koperkiem (3,9) 250 ml	Deser a'la szarlotka z cynamonem, jogurtem na biszkipcie B/G (3,7) 150 g	Schab pieczony z ziołami w sosie pieczeniowym z mąką ziemniaczaną 70 g/50 ml, z kaszą gryczaną 100 g, z buraczkami z oliwą 40 g, z kalafiorem z masłem (7) 40 g Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
PIĄTEK 26.04	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Makaron B/G na mleku (3,7) 200 ml, Bułka bezglutenowa 1 szt., z masłem (7) 10 g, z serem żółtym (7) 20 g, z ogórkiem 20 g i z sałata 5 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą z ryżem parabolicznym, pomidorami z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Pieczywo B/G z miodem naturalnym (7) 2 szt./10 g	Ryba Mintaj panierowany w mące kukurydzianej (3,4) 70 g, z ziemniakami 130 g, z surówką z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą (10) 40 g, z marchewką mini z sezamem i oliwą (11) 40 g Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g

Opracowano : Dominika Mikłas dietetyk kliniczny

W jadłospisie oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 .wykaz alergenów w załączniku do jadłospisu.
 SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe.
 2. Skorupiaki i produkty pochodne; 3. Jaja i produkty pochodne; 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland/Macadamia ternifolia). 9. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne. 22.11.2011 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 304/43