

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 05.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki kukurydziane na mleku (7) 200 ml, Chleb bezglutenowy 50 g, z masłem (7) 10 g, z gzikim z rzodkiewką i pestkami dyni (7) 20 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g Sok ananasowy 200 ml	Zupa brukselkowa z kolorową fasolką szparagową zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9) 250 ml	Koktajl owoce leśne (czarna porzeczka, malina, truskawka, aronia) na maślanie (7) 150 ml	Leczo z mięsem wieprzowym, cukinią, papryką, soczewicą, cebulką w sosie pomidorowym z mąką kukurydzianą 120 g, z kaszą jaglaną 100 g, z mixem sałat z kukurydzą, marchewką, oliwą 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
WTOREK 06.05	Kakao na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb bezglutenowy 50 g, Masło (7) 10 g, Pasta z jajka ze szczypiorkiem (3,10) 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Pasztet sojowy (6,9,10) 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Papryka, Sałata, Pomidor 20 g, Sok jabłko-aronia 200 ml	Domowy rosół z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo-warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (9) 250 ml	Mus jabłkowy z ciasteczkami B/G (3,7) 100 g/ 1 szt.	Udko z kurczaka pieczone w ziołach 70 g/1 szt., z ziemniakami 130 g, z mizerią z rzodkiewką z jogurtem (7) 40 g, z brokułami 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100g
ŚRODA 07.05	Herbata owocowa 200 ml, Chleb bezglutenowy 50 g, z masłem (7) 10 g, Parówka drobiowa 100 % mięsa (6,9,10) 1 szt., z ogórkiem 20 g, z ketchupem B/G (10) 20 g, Sok jabłko-marchew 200 ml	Zupa krem z soczewicy czerwonej i pieczonej marchewki z ziemniakami i mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana słonecznikiem (9) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos czosnkowy na jogurcie (7) 80 g/ 20 g	Pancake z mąki B/G– pieczone w piecu (3,7) 2 szt., z polewą truskawkową na jogurcie (7) 50 g, z sałatką owocową: jabłko, gruszka, ananas i brzoskwinia 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Mandarynka 1 szt./100g
CZWARTEK 08.05	Kawa z cykorii B/G na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb bezglutenowy 50 g, Masło (7) 10 g, Paprykarz wegański (9) 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Twarożek ze szczypiorkiem (7) 10 g, Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony 10 g, Rukola, Pomidor, Ogórek 20 g, Sok jabłko-wiśnia 200 ml	Zupa barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9) 250 ml	Mleczna mufinka z porzeczką czerwoną – ciasto z mąki gryczanej z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (3,7) 1 szt.	Pulpecik wieprzowy z ciecierzycą, pieczony w sosie własnym z pietruszką zagęszczony mąką kukurydzianą (3) 70 g/50ml, z ryżem parabolicznym 100 g, z rzodkiewką białą, kukurydzą, porem z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10) 40 g, z marchewką mini 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
PIĄTEK 09.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki owsiane B/G na mleku z suszoną morelą (7) 200 ml, Bułka bezglutenowa 1 szt., z masłem (7) 10 g, z serem żółtym (7) 20 g, z rzodkiewką 15 g, z sałatką 5 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy kukurydzianej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9) 250 ml	Kisiel malinowy + chrupki kukurydziane 150 g/5 g	Mintaj soute pieczony (4) 70 g, z ziemniakami puree (7) 130 g, z kapustą kiszoną z żurawiną i oliwą (10) 40 g, z kalafiozem 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 12.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki jaglane na mleku (7) 200 ml, Chleb bezglutenowy 50 g, z masłem (7) 10 g, z polędwicą B/G (6,9,10) 20 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g, Sok jabłko-mango 200 ml	Zupa krem ziemniaczano-porowy z serem mozzarellą z natką na wywarze warzywnym posypyany grzankami B/G (7,9) 250 ml/5 g	Jogurt naturalny (7) z płatkami czekoladowymi B/G 150 g/ 20 g	Makaron B/G z sosem bolońskim z włoszczyzną, soczewicą i mięsem mielonym wieprzowym i zagęszczony mąką kukurydzianą (3,9) 280 g, z surówką z białej kapusty i rzodkiewki z koperkiem i oliwą 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczką 200 ml Jabłko 1 szt./100g
WTOREK 13.05	Kawa z cykorii B/G na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb bezglutenowy 50 g, Masło (7) 10 g, Ser żółty (7) 10 g, Dżem malinowy niskosłodzony 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Hummus (11) 10 g, Pomidor, Sałata, Ogórek 20 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa z kaszy jaglanej na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9) 250 ml	Mufinka B/G (3,7) 1 szt.	Filet z kurczaka soute pieczony 70 g, z ziemniakami puree (7) 130 g, z marchewką z groszkiem i masłem (7) 40 g, z mixem sałat z rukolą i ogórkiem z oliwą 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100 g
ŚRODA 14.05	Herbata owocowa 200 ml, Chleb bezglutenowy 50 g, z masłem (7) 10 g, Jajecznica na maselku (3,7) 80 g, z papryką 20 g, Sok jabłko-aronia 200 ml	Zupa ogórkowa zabiela z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9,10) 250 ml	Kasza kukurydziana gotowana na mleku z musem mango (7) 150 g	Indyk w sosie śmietanowym z cukinią, szpinakiem zagęszczona mąką kukurydzianą (7) 120 g, z ryżem parabolicznym 100 g, z buraczkami z oliwą z oliwek 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g
CZWARTEK 15.05	Kakao na mleku (7) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb bezglutenowy 50 g, Masło (7) 10 g, Szynka B/G (6,9,10) 10 g, Pasta z soczewicy ze słonecznikiem prażonym 10 g, Pasta jajeczna z majonezem (3,10) 10 g, Serek wiejski (7) 10 g, Rzodkiewka, Pomidor, Sałata 20 g, Sok ananasy 200 ml	Zupa pieczarkowa zabiela z makaronem z maki B/G posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (3,7,9) 250 ml	Shake banan, pomarańcza na kefirze (7) 150 ml	Ryba Mintaj soute (4) 70 g, z ziemniakami puree (7) 130 g, z colesławem z czerwonej kapusty (3,10) 40 g, z bukietem warzyw 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczką 200 ml Brzoskwinia 1 szt./100g
PIĄTEK 16.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Kasza kukurydziana na mleku (7) 200 ml, Bułka bezglutenowa 1 szt., z masłem (7) 10 g, z serem żółtym (7) 20 g, z rukolą 5 g, z ogórkiem 20 g, Sok jabłko-marchew 200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos śmietanowy (7) 80 g/ 20 g	Leniuszki twarogowe – wyrób własny z dodatkiem maki B/G (3,7) 180 g, z polewą banan, brzoskwinia na jogurcie (7) 50 g, z marchewką tartą z orzechami (5,8) 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Mus warzywno-owocowy 1 szt.

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