

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 05.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 200 ml, Chleb pszenno-żytni (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, z szynką drobiową (1,6,9,10) 20 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g Sok ananasowy 200 ml	Zupa brukselkowa z kolorową fasolką szparagową z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Koktajl b/m owoce leśne (czarna porzeczka, malina, truskawka, aronia) na mleku roślinnym 150 ml	Leczo z mięsem wieprzowym, cukinią, papryką, soczewicą, cebulką w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1) 120 g, z kaszą bulgur (1) 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 roślinnym 200 ml, Szwedzki stół: Chleb graham (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Pasta z jajka ze szczypiorkiem (3,10) 10 g, Szynka wieprzowa (1,6,9,10) 10 g, Pasztet zapiekany (1,6,9,10) 10 g, Miód naturalny 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 długim biszkoptem b/m (1,3) 100 g/ 1 szt.	Udko z kurczaka pieczone w ziołach 70 g/1 szt., z ziemniakami 130 g, z mizerią z rzodkiewką i oliwą 40 g, z brokułami 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100g
ŚRODA 07.05	Herbata owocowa 200 ml, Chleb pszen (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, Parówka drobiowa 100 % mięsa (6,9,10) 1 szt., z ogórkiem 20 g, z ketchupem (1,10) 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 wegańskim (6) 80 g/ 20 g	Pancake b/m z mąki pszennej – pieczone w piecu (1,3) 2 szt., z polewą truskawkową b/m 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 zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym (1) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb razowy (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Paprykarz wegański (9) 10 g, Szynka z indyka (1,6,9,10) 10 g, Pasta z fasoli ze szczypiorkiem i oliwą 10 g, Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony 10 g, Rukola, Pomidor, Ogórek 20 g, Sok jabłko-wiśnia 200 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9) 250 ml	Bezmleczna mufinka z porzeczką czerwoną – ciasto z mąki pszennej z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3) 1 szt.	Pulpecik wieprzowy z ciecierzycą, pieczony w sosie własnym z pietruszką zagęszczony mąką pszenną (1,3) 70 g/50ml, z ryżem parabolicznym 100 g, z rzodkiewką białą, kukurydzą, porem z sosem majonezowym (3,10) 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 na mleku roślinnym z suszoną morelą (1) 200 ml, Kajzerka pszenna (1) 1 szt., z masłem roślinnym 10 g, z pastą z soczewicy z sezamem i natką pietruszki (11) 20 g, z rzodkiewką 15 g, z sałatką 5 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9) 250 ml	Kisiel malinowy + chrupki kukurydziane 150 g/5 g	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4) 70 g, z ziemniakami 130 g, z kapustą kiszoną z żurawiną i oliwą (10) 40 g, z kalafiorem 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 roślinnym 200 ml, Chleb jasny (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, z polędwicą drobiową (1,6,9,10) 20 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g, Sok jabłko-mango 200 ml	Zupa krem ziemniaczano-porowy z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1,9) 250 ml/5 g	Jogurt wegański z owocami (6) z płatkami czekoladowymi b/m (1) 150 g/ 20 g	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolońskim z włoszczyzną, soczewicą i mięsem mielonym wieprzowym i zagęszczony mąką pszenną (1,3,9) 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 zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym (1) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb graham (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Szyńka wieprzowa (1,6,9,10) 10 g, Dżem malinowy niskosłodzony 10 g, Szyńka drobiowa (1,6,9,10) 10 g, Hummus (11) 10 g, Pomidor, Sałata, Ogórek 20 g Sok jabłkowy 200 ml	Zupa grycikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9) 250 ml	Rogalik pszenny b/m z dżemem (1,3) 1 szt.	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzy z dodatkiem bułki tartej (1,3) 70 g/3 szt., z ziemniakami 130 g, z marchewką z groszkiem 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 jasny (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, Jajecznica na maselku roślinnym (3) 80 g, z papryką 20 g, Sok jabłko-aronia 200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10) 250 ml	Kasza manna gotowana na mleku roślinnym z musem mango (1) 150 g	Indyk w sosie b/m z cukinią, szpinakiem zagęszczona mąką pszenną (1) 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 roślinnym 200 ml, Szwedzki stół: Chleb pszenno-żytni (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Szyńka wieprzowa (1,6,9,10) 10 g, Pasta z soczewicy ze słonecznikiem prażonym 10 g, Pasta jajeczna z majonezem (3,10) 10 g, Pasztet zapiekany (1,6,9,10) 10 g, Rzodkiewka, Pomidor, Sałata 20 g, Sok ananсовy 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem z mąki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9) 250 ml	Shake banan, pomarańcza na mleku roślinnym 150 ml	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bułce tartej (1,3,4) 70 g, z ziemniakami 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 manna na mleku roślinnym (1) 200 ml, Kajzerka pszenna (1) 1 szt., z masłem roślinnym 10 g, z szynką wieprzową (1,6,9,10) 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 na śmietanie roślinnej 80 g/ 20 g	Klusieczki ziemniaczane b/m – wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej (1,3) 180 g, z polewą banan, brzoskwinia b/m 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. Orzechy 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