

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 19.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Czekoladowe kulki b/m na mleku roślinnym (1) 200 ml, Chleb pszenno-żytni (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, ze schabem pieczonym (1,6,9,10) 20 g, z rzodkiewką tartą 15 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g Sok jabłko-wiśnia 200 ml	Zupa jarzynowa z soczewicą z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Shake truskawkowy na mleku roślinnym z płatkami owsianymi (1) 150 ml	Delikatny butter chicken b/m – kurczak w kawałku, kalafior, papryka w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1) 120 g, z ryżem parabolicznym z kurkumą 100 g, z surówką z kapusty białej z sosem mango 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
WTOREK 20.05	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym (1) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb razowy (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Pasta z ciecierzycy z natką pietruszki i oliwą 10 g, Szynka z indyka (1,6,9,10) 10 g, Dżem porzeczkowy niskosłodzony 10 g, Masło orzechowe 100% B/C (5,8) 10 g, Pomidor, Ogórek, Rukola 20 g, Sok jabłko-aronia 200 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos koperkowy na śmietanie roślinnej 80 g/ 20 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3) 70 g z ziemniakami 130 g, z marchewką duszoną 40 g, z surówką z ogórka kiszzonego z oliwą (10) 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100g
ŚRODA 21.05	Herbata owocowa 200 ml, Chleb pszenny (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, Parówka drobiowa 100 % mięsa (6,9,10) 1 szt., z ketchupem (1,10) 20 g, z papryką 20 g, z sałatą 5 g, Sok jabłkowy 200 ml	Zupa krem ziemniaczany z natką pietruszki i grzankami pszennymi (1,9) 250 ml/5 g	Deser b/ml ryż na mleku roślinnym z musem malinowym z wiórkami kokosowymi (8) 150 g	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną (1) 70 g/ 50 ml, z kluskami śląskimi (3) 100 g, z buraczkami z kapustą czerwoną z cebulką i oliwą 40 g, z mizerią z oliwą 40 g Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Mandarynka 1 szt./100g
CZWARTEK 22.05	Kakao na mleku roślinnym 200 ml, Szwedzki stół: Chleb graham (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Szynka wieprzowa (1,6,9,10) 10 g, Pomidorowa pasta z kurczaka 10 g, Pasta z jajka z pieczarkami z porem i z dodatkiem majonezu (3,10) 10 g, Pasta z pieczonej marchewki ze słonecznikiem 10 g, Rzodkiewka, Pomidor, Sałata 20 g, Sok ananasowy 200 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Ciasto b/m z agrestem z mąki pszennej z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3) 50 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bulce tartej (1,3,4) 3 szt., z ziemniakami z koperkiem 130 g, ze szpinakiem b/m z nutą czosnkową zagęszczonym mąką pszenną (1) 40 g, z surówką z kapusty kiszzonej z oliwą (10) 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
PIĄTEK 23.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Ryż na mleku roślinnym 200 ml, Kajzerka pszenna (1) 1 szt., z masłem roślinnym 10 g, z szynką drobiową (1,6,9,10) 20 g, z sałatą 5 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g, Sok jabłko-marchew 200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami i cebulką, posypany natką na wywarze warzywnym (9) 250 ml	Kukurydza 100 g	Kluseczki b/ml ziemniaczane z mąki pszennej – wyrób własny (1) 180 g, z polewą b/m mango z kokosem (8) 50 g, z jabłkiem prażonym 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g

	ŚNIADANIE	ZUPA	DESER	II DANIE + OWOC
PONIEDZIAŁEK 26.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Płatki kukurydżiane na mleku roślinnym 200 ml, Chleb razowy (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, z szynką drobiową (1,6,9,10) 20 g, z ogórkiem kiszonym (10) 20 g, z pomidorem 20 g, Sok jabłko-aronia 200 ml	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10) 250 ml	Jogurt wegański z owocami (6) 150 g	Makaron z mąki durum z mięsem wieprzowym, brokulem w sosie b/ml z mąką pszenną (1,3) 220 g, z mixem sałat z papryką i z sosem winegret (10) 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
WTOREK 27.05	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym (1) 200 ml, Szwedzki stół: Chleb pszenno-żytni (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Szynka z kurczaka (1,6,9,10) 10 g, Pasta z jajka ze szczypiorkiem i majonezem (3,10) 10 g, Miód naturalny z pasieki 10 g, Hummus z rzodkiewką (11) 10 g, Sałata, Papryka, Rzodkiewka 20 g Sok jabłko-wiśnia 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9) 250 ml	Talerz warzyw słupki + sos ze śmietany roślinnej 80 g/ 20 g	Filet z kurczaka panierowany w bulce tartej (1,3) 70 g, z ziemniakami 130 g, z surówką z kapusty białej z kukurydzą, natką i w sosie majonezowym (3,10) 40 g, z fasolką szparagową z bulką tartą i masłem roślinnym (1) 40 g, Kompot owocowy jabłko-śliwka 200 ml Gruszka 1 szt./100 g
ŚRODA 28.05	Herbata owocowa 200 ml, Chleb jasny (1) 50 g, z masłem roślinnym 10 g, Jajecznicza na maselku roślinnym (3) 80 g, z ogórkiem 20 g, Sok jabłkowy 200 ml	Zupa krem z zielonego groszku na mleku kokosowym z natką na wywarze warzywnym z grzankami (1,9) 250 ml/ 5 g	Deser b/ml kasza jaglana na mleku roślinnym z polewą ananasową i wiórkami kokosowymi (8) 150 ml	Roladka z mięsa mieszanego drobiowo-wieprzowego w sosie pieczarkowo-cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3,10) 70 g/50 ml, z kaszą gryczaną 100 g, z buraczkami z papryką i oliwą 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Brzoskwinia 1 szt./100g
CZWARTEK 29.05	Kakao na mleku roślinnym 200 ml, Szwedzki stół: Chleb graham (1) 50 g, Masło roślinne 10 g, Paszтет wieprzowy zapiekany (1,6,9,10) 10 g, Domowy smalczyk wegański z fasoli z natką pietruszki 10 g, Szynka wieprzowa (1,6,9,10) 10 g, Pasta warzywna (9) 10 g, Sałata, Pomidor, Ogórek kiszony (10) 20 g, Sok jabłko-mango 200 ml	Domowy rosół z makaronem z mąki durum i koperkiem na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9) 250 ml	Brioszka pszenna b/ml z dżemem owocowym (1,3) 1 szt.	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bulce tartej (1,3,4,11) 70 g, z ziemniakami z koperkiem 130 g, z surówką z ogórka kiszonego i cebulki i oliwy (10) 40 g, z bukietem warzyw 40 g, Kompot owocowy jabłko-porzeczka 200 ml Jabłko 1 szt./100g
PIĄTEK 30.05	Herbata owocowa 200 ml, Zupa mleczna: Kociołek płatków jęczmień, jaglane i owsiane na mleku roślinnym z rodzynkami (1,12) 200 ml, Kajzerka pszenna (1) 1 szt., z masłem roślinnym 10 g, z szynką wieprzową (1,6,9,10) 20 g, z papryką 20 g, z rukolą 3 g, Sok jabłko-marchew 200 ml	Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem z natką na wywarze warzywnym (1,3,9) 250 ml	Koktajl bananowo - malinowy na mleku roślinnym 150 ml	Pierogi ziemniaczano-fasolowe – wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3) 6 szt., z surówką z marchewki i jabłka z oliwą 40 g, Kompot owocowy jabłko-agrest 200 ml Banan 1 szt./100g

Opracowano : Dominika Miklas 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. Jajka 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. Seiler 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