



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Płatki bg na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml
	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Pasztet sojowy (6,9,10)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Pasta jajeczna z majonezem i szczypiorkiem (3,10)	20 g
	Pomidor	20 g	Hummus (11)	10 g	Jajecznica na masetku (3,7)	60 g	Pasta z kurczaka z włoszczyzną (9)	10 g	Ogórek kiszony (10)	20 g
	Sok 100% owoców	200 ml	Ser żółty Salami (7)	10 g	Pomidor	20 g	Twarożek (7)	10 g	Sok 100% owoców	200 ml
			Papryka, Sałata, Ogórek	20g/5 g/20g	Sałata	5 g	Ogórek, Papryka, Rzodkiewka	20g/2 0g/15g		
			Sok 100% owoców	200 ml	Sok 100% owoców	200 ml	Sok 100% owoców	200 ml		
ZUPA + DESER	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa krem serowo (mozzarella) - brokułowy z koperkiem i grzankami bg na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem bg zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami z dodatkiem fasoli z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Tradycyjny krupnik z kaszy gryczanej z natką na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Pieczynko bg + pasta twarogowa (7)	2 szt / 20 g	Deser ryżowy gotowany na mleku z dodatkiem musu malinowego (7)	130 g	Koktajl porzeczkowy - banan na maśle z miodem (7)	130 ml	Bułka bg z serem (7)	1 szt/20 g	Galaretka wiśniowa z borówką z jogurtem (7)	150 g
II DANIE	Racuchy z jabłkiem z maki bg (3,7)	2 szt.	Makaron bg z kawałkami kurczaka w sosie śmietanowym z dodatkiem cukierni (3,7)	220 g	Kotlet schabowy saute bg posypany sezamem (11)	70 g	Gulasz wegetariański fasola czerwona papryka kukurydza w sosie pomidorowym bg	120 g	Ryba Mintaj saute bg	70 g
	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 ml			Ziemniaki puree (7)	130 g	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z marchewki tartej z ananasem i z sokiem z cytryny	40 g	Mix sałat z sosem winegret (10)	40 g	Colesław z kapusty z białej i czerwonej z majonezem (3,10)	40 g	Marchewka mini z oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i oliwą (10)	40 g
	Papryka słupki	40 g	Marchewka z groszkiem z masłem (7)	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z rzodkiewką i oliwą	40 g	Kalafior z masłem (7)	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Mus owocowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczkowy	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczkowy	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubin 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: Barbara Raus Dietetyk Kliniczny	

ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		PIĄTEK	
	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane bg na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml
	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Butka bezglutenowa	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Pasztet sojowy (6,9,10)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Serek wiejski z pomidorami (7)	20 g
	Gzik ze szczypiorkiem (7)	20 g	Pasta z jajka z majonezem koperkiem (3,10)	10 g	Ogórek	20 g	Ser żółty Salami (7)	10 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Miód naturalny	10 g	Sok 100% owoców	200 ml	Hummus pomidorowy (11)	10 g	Sałata	5 g
	Sok 100% owoców	200 ml	Papryka, Sałata, Ogórek kiszony (10)	20g/5g/20g			Rzodkiewka, Pomidor, Ogórek	15g/20g/20g	Sok 100% owoców	200 ml
			Sok 100% owoców	200 ml			Sok 100% owoców	200 ml		
ZUPA + DESER	Zupa brukselkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Domowy rosół z makaronem bg na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (3,9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu jaglanego bg z jajkiem, z ziemniakami zabelany posypany majerankiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml	Zupa jarzynowa z kalafioriem zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i dyni z ciecierzycą i natką pietruszki podane z grzankami bg na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Shake banan, brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	130 ml	Jogurt owoce leśne (7)	130 g	Muffinka bg z porzeczką - wyrób domowy (3,7)	1 szt.	Kisiel truskawkowy	150 g	Butka bg z dżemem	1 szt/20g
II DANIE	Leczo z kielbaską wieprzową bg 100% papryką cukinią cebulką marchewką w sosie pomidorowym bg (6,9,10)	120 g	Ryba Mintaj saute bg	70 g	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe ciasto z maki bg (3,7)	6 szt.	Schab pieczony w ziołach z sosem pieczeniowym bg	70 g/50 ml	Pulpeciki z białej fasoli i kaszy jaglanej w sosie koperkowym bg	70 g/50 ml
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z serem z natką pietruszki i z oliwą (10)	40 g	Surówka z marchewki i selera (9)	40 g	Colesław z kapusty czerwonej (3,7,10)	40 g	Buraczki z oliwą	40 g
	Brokuły	40 g	Bukiet warzyw	40 g	Kalafior	40 g	Fasolka szparagowa z masłem (7)	40 g	Surówka z białej kapusty z koperkiem i oliwą	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIALEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Musli (płatki kukurydziane, owsiane bg) z rodzynkami na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kasza kukurydziana na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa z cykorii bg na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml
	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka bg (6,9,10)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Jajko gotowane (3)	1 szt.	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Ser żółty (7)	10 g	Sos tatarski (3,10)	20 g	Serek kanapkowy (7)	10 g	Miód naturalny	10 g
	Sok 100% owoców	200 ml	Pasta warzywna	10 g	Papryka	20 g	Paprykarz wegański (9)	10 g	Ogórek	20 g
			Pomidor, Sałata, Ogórek	20g/50g/20g	Sok 100% owoców	200 ml	Rzodkiewka, Pomidor, Sałata	15g/20g/50g	Sok 100% owoców	200 ml
		Sok 100% owoców	200 ml			Sok 100% owoców	200 ml			
ZUPA + DESER	Zupa pieczarkowa zabelana 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 grzankami bg (9)	250 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem bg zabelana natką pietruszki na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml
	Bułka bg z serem (7)	1 szt./20 g	Chleb bg z twarogiem (7)	50 g/20 g	Koktajl malinowy na jogurcie z nasionami chia (7)	130 ml	Deser twarogowy z brzoskwinia na herbatniku bg (3,7)	130 g	Mix owoców jabłko ananas brzoskwinia na jogurcie (7)	130 g
II DANIE	Makaron bg z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną posypyany serem mozzarellą (3,7,9)	220 g	Kluseczki z maki bg (3,7)	180 g	Nugetsy z kurczaka saute bg	3 szt.	Kaszotto z kaszy gryczanej z zielonym groszkiem, kalaflorem, brokułem papryką w sosie własnym bg	220 g	Ryba Mintaj saute bg posypana słonecznikiem	70 g
			Polewa banan - mango na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	40 g	Marchewka tarta z sokiem cytryny	40 g	Sałatką z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	40 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem koperkiem i oliwą	40 g	Surówka z kiszonej kapusty z żurawiną i z oliwą (10)	40 g
	Brokuły z masłem (7)	40 g	Kalarepa słupki	40 g	Bukiet warzyw z sezamem (11)	40 g	Mix sałat z kukurydzą i oliwą	40 g	Marchewka mini	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Mus owocowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadalni zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Drobny makaron bg na mleku (3,7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki bg na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml
	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka bg (6,9,10)	20 g	Serek śmietankowy (7)	10 g	Szynka bg (6,9,10)	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Ser żółty (7)	20 g
	Twarożek z rzodkiewką (7)	20 g	Pasta z jajka z serem żółtym ze szczypiorkiem (3,7,10)	10 g	Ogórek	20 g	Hummus (11)	10 g	Papryka	20 g
	Pomidor	20 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Sok 100% owoców	200 ml	Ser żółty Salami (7)	10 g	Sok 100% owoców	200 ml
	Sok 100% owoców	200 ml	Papryka, Sałata, Ogórek	20g/5g/20g			Pomidor, Sałata, Ogórek kiszony (10)	20g/5g/20g		
			Sok 100% owoców	200 ml			Sok 100% owoców	200 ml		
ZUPA + DESER	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszą gryczaną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Shake szarlotkowy (jabłko, cynamon) na jogurcie (7)	130 ml	Chleb bg z miodem	50 g/10 g	Paluch kukurydziany + sos tzatziki na śmietanie (7)	2 szt./20 g	Pieczyno bg + pasta twarogowa piegusek (7)	2 szt /20 g	SZWEDZKI STÓŁ: Jogurt naturalny (7) + owoce suszone: morela, rodzynki i żurawina + owoce świeże: gruszka, banan + płatki jaglane	130 g/20g/50g/10g
II DANIE	Makaron bg z mięsem mielonym wieprzowym w sosie z pieczonej papryki z włoszczyzną soczewicą i serem żółtym (3,7,9)	220 g	Udka z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt.	Naleśniki z serem z maki bg (3,7)	2 szt.	Gołąbki wegetariańskie z soczewicą, ryżem i kapustą bez zawijania z sosem pomidorowym bg	100 g/50 ml	Ryba Mintaj saute bg	70 g
			Ziemniaki	130 g	Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z papryką z sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i koperkiem z oliwą	40 g	Surówka z marchewki tartej z brzoskwinia i z sokiem z cytryny	40 g	Bukiet warzyw z oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem natką pietruszki i oliwą (10)	40 g
	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g	Brokuły	40 g	Papryka słupki	40 g	Mix sałat z oliwą i słonecznikiem	40 g	Marchewka mini z masłem (7)	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soja i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, miodoły, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Borczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK SZWEDZKI STÓŁ		ŚRODA		CZWARTEK SZWEDZKI STÓŁ		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa z cykorii bg na mleku (7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Makaron bg na mleku (3,7) + herbata owocowa	200 ml/200 ml
	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Chleb bezglutenowy	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka bg (6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	10 g	Jajecznica na maselku (3,7)	60 g	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Gzik z rzodkiewką (7)	10 g	Szynka bg (6,9,10)	20 g	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	10 g	Sałata	5 g
	Sok 100% owoców	200 ml	Szynka bg (6,9,10)	10 g	Pomidor	20 g	Pasta jajeczna (3,10)	10 g	Rzodkiewka	15 g
			Papryka, Sałata, Ogórek	20g/5g/15g	Sok 100% owoców	200 ml	Ogórek, Papryka, Pomidor	10g/20g/20g	Sok 100% owoców	200 ml
			Sok 100% owoców	200 ml			Sok 100% owoców	200 ml		
ZUPA + DESER	Zupa kalafiorowa z brokułem i ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z ryżem parabolicznym natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki, soczewicy i dyni z sokiem pomarańczowym i grzankami bg na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa z kaszy jaglanej na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Zielony koktajl bananowy ze szpinakiem i jabłkiem na jogurcie (7)	130 ml	Bułka bg z dżemem	1 szt/20g	Jogurt z brzoskwinia i borówkami (7)	130 g	Kukurydza gotowana	100 g	Bułeczka bg (3,7) + dżem malinowy 100%	1 szt/20g
II DANIE	Pulpeciki drobiowe bg w sosie koperkowym bg (3,7)	4 szt/50 ml	Kotlet mielony wieprzowy saute bg (3)	70 g	Klopsiki z ciecierzycy z włoszczyzną w sosie pieczeniowym bg (9)	70 g/50 ml	Pancake z mąki bg pieczone w piecu (3,7)	2 szt.	Ryba Mintaj saute bg posypana sezamem (11)	70 g
	Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki	130 g	Kasza jaglana	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki	130 g
	Coleślaw z sosem majonezowym (3,10)	40 g	Buraczki lekko chrzanowe oliwą	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i natką pietruszki z oliwą	40 g	Surówka z marchewki i ananasa	40 g	Kapusta kiszona z jabłkiem i oliwą (10)	40 g
	Fasolka szparagowa z masłem (7)	40 g	Surówka z selera i marchewki z majonezem (3,9,10)	40 g	Kalafior	40 g	Papryka słupki	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g
	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
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚILKACH 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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Barbara Raus
 Dietetyk kliniczny