



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Płatki jęczmienne na mleku (1c,7) + herbata dzika róża	200 ml / 200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Makaron bj na mleku (1a,7) + herbata owoce leśne	200 ml / 200 ml	Herbata truskawkowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a, 1c, 1d, 1f)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Serek domowej roboty ze szczypiorkiem (7)	20 g	Poledwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Pasta brokułowa ze słonecznikiem - wyrób własny	20 g	Ogórek	20 g	Pasta z fasoli z oliwą - wyrób własny	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Sałata	5 g	Rzodkiewka	20 g	Rukola	3 g	Pomidor	20 g
	Rzodkiewka	20 g			Pomidor	20 g			Sałata	5 g
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100 g	Banan	1 szt./ 100 g	Arbuz	1 szt./ 100 g	Gruszka	1 szt./ 100 g	Pomarańcza	1 szt./ 100 g
	Zupa krem z pomidorów na wywarze warzywnym z mlekiem kokosowym natką pietruszki i grzankami pszennymi (1a,9)	250 ml	Zupa kapuśniak z mieszanych kapust z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowa - warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem bj z pszenicy durum z serem mozzarella na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,7,9)	250 ml
OBIAD	Kurczak w kawałkach z brokułami w sosie śmietanowo - ziołowym (1a,7)	120 g	Pulpeciki z kurczaka bj (1a) w sosie pieczeniowym (1a)	4 szt/ 50 ml	Schab soute pieczony w piecu	1 szt/ 70 g	Kluseczki ziemniaczane bj z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,7)	180 g	Filet rybny z Mintaja panierowany w mące kukurydzianej w sezamie (4,11)	70 g
	Makaron penne bj (1a)	100 g	Kasza jęczmienna pęczak (1c)	100 g	Ziemniaki	100 g	Jogurt naturalny (7)	50 g	Ziemniaki	100 g
	Mix sałat z sosem vinegret (10)	40 g	Sałatka z buraczków z natką pietruszki	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej w sosie jogurtowym (7)	40 g	Surówka z marchewki, ananasa	40 g	Sałatka z ogórka kiszzonego z oliwą (10)	40 g
	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g	Surówka z selera i jabłka z oliwą (9)	40 g	Kalafior z bułką tartą i masłem (1a,7)	40 g	Papryka słupki	40 g	Marchewka z groszkiem	40 g
	Mięta	200 ml	Kompot jabłko - śliwka	200 ml	Kompot wiśnia - agrest	200 ml	Kompot truskawka - porzeczka	200 ml	Kompot jabłko agrest	200 ml
	Jogurt naturalny z domowym musli z suszonymi owocami (truskawki, rodzynki, suszony banan) (7) - wyrób własny	150 g	Bułka z twarogiem na słodko (1a,7)	50g/ 20 g	Kisiel wiśniowy - wyrób własny + chrupki kukurydziane	150 g / 5 g	Kukurydza kolba	1 szt	Deser na kremowym serku z musem mango na biszkopcie pszennym bj (1a,7) - wyrób własny	150 g

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 1a-pszenny; 1b-żytni, 1c- jęczmienny; 1d-owsiany; 1e-przenżytni, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje 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:
Natalia Wanga-Czajewska
Dietetyk Kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata dzika róża-malina	200 ml	Ryż na mleku (7) + herbata owoce leśne	200 ml/200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki owsiane na mleku (1d,7) + herbata malinowa	200 ml/200 ml	Herbata truskawkowa	200 ml
	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb wielozłazniasty i jasny (1a,1c,1d,11)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzik naturalny (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Dżem truskawkowy 100 %	20 g	Pomidor	20 g	Serek wiejski ze szczypiorkiem (7) - wyrób własny	20 g	Rzodkiewka	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z oliwą i sezamem (11) - wyrób własny	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g
	Sałata	5 g			Sałata	5 g			Ogórek	20 g
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./100 g	Mandarynka	1 szt./100 g	Melon	1 szt./100 g	Gruszka	1 szt./100 g	Banan	1 szt./100 g
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krem z dyni z kaszą jaglaną z sokiem pomarańczowym na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Grochówka z ziemniakami i kiełbasą wieprzową z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem bj nitki z mąki durum z lubczykiem (1a,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym zabieleną posypaną natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Sos boloński z mięsem mielonym wieprzowym bj z makaronem z pszenicy durum z soczewicą w sosie pomidorowym (1a,9)	220 g	Filet z kurczaka soute	1 szt/70 g	Racuchy z jabłkami bj pieczone w piecu z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,7)	2 szt	Kaszotto z kaszy bulgur z wieprzową i kolorowymi warzywami brokuł, marchewka, kukurydza i włoszczyzna (1a,9)	220 g	Paluszki rybne z mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,4)	3 szt/70 g
			Ziemniaki	100 g	Polewa porzeczkowo-bananowa na jogurcie (7)	50 g			Ziemniaki puree (7)	100 g
	Kapusta biała z oliwą i koperkiem	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g	Surówka z marchewki z gruszką	40 g	Mix sałat ze słonecznikiem z oliwą	40 g	Surówka z kiszonej kapusty z suszoną żurawiną i oliwą (10)	40 g
	Brokuły	40 g	Surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki i oliwą	40 g	Kalarepa słupki	40 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1a,7)	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	40 g
	Mięta	200 ml	Kompot jabłko - śliwka	200 ml	Kompot wiśnia - agrest	200 ml	Kompot truskawka - porzeczka	200 ml	Kompot jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Koktajl "Snickers" z masłem orzechowym, bananem i kakao na jogurcie naturalnym (5,7,8) - wyrób własny	150 g	Galaretko malinowa - wyrób własny	150 g	Koktajl Szrekowy - marchew, banan, szpinak na jogurcie (7) - wyrób własny	150 ml	Kremowy serek truskawkowy (7) - wyrób własny	150 g	Bułeczka z dżemem (1a) - wyrób własny	1 szt/20 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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 1a-pszenny, 1b-żytni, 1c- jęczmienny, 1d-owsiany, 1e-przenżytni, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka 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. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin 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:
Natalia Wanga-Czajewska
Dietetyk kliniczny