

MILENA: B/JAJ, RYŻ, POMIDOR, SELER, BANAN, KIWI, ORZECHY, GROCH, KUKURYDZA, CEBULA, SZCZYPIOREK, POR, CZOSNEK, OWOCE MORZA, SEZAM, CYTRUSY


	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa żurek z ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1b) - bez selera	250 ml	Klasyczny krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze drobiowo-warzywnym (1c) bez selera	250 ml	Zupa krem z białych warzyw [pietruszką, kalafior, biała fasola] z natką na wywarze warzywnym posypyany grzankami pszennymi pełnoziarnistymi (1a) bez selera	250 ml	Zupa rosół z makaronem drobnym z mąki durum b/j na wywarze drobiowo-warzywnym z natką (1a) bez selera	250 ml	Zupa ogórkowa zabeliana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,10) bez selera, ryżu	250 ml
	Makaron z mąki durum b/j z sosem jarzynowym z mięsem wieprzowym i marchewką, pietruszką (1a) bez selera, pomidorów	270 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowo - drobiowego z dodatkiem ciecierzycy pieczony w piecu (1a)	1szt/ 90g	Makaron z mąki durum b/j z jabłkami prażonymi z cynamonem i wanilią (1a)	250 g	Filet rybny z Mintaja soute (4)	90 g	Pierogi ruskie b/j - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1a,7)	9 szt
			Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa truskawkowo - jogurtowa (7)	80 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Jogurt naturalny (7)	80 g
	Mix sałat z oliwą - bez kukurydzy	60 g	Surówka z czerwonej kapusty z oliwą	50 g	Surówka z marchewki tartej z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawina z oliwą (10)	50 g	Buraczki z jabłkiem, ciecierzycą i oliwą	60 g
			Brokuły	50 g			Marchewka mini z oliwą	50 g		
	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 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 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. 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 PRZECZ DIETETYKĄ: Natalia Wąga - Czajewska Dietetyk kliniczny	

MILENA: B/JAJ, RYŻ, POMIDOR, SELER, BANAN, KIWI, ORZECHY, GROCH, KUKURYDZA, CEBULA, SZCZYPIOREK, POR, CZOSNEK, OWOCE MORZA, SEZAM, CYTRUSY



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7) - bez selera	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki - bez selera	250 ml	Zupa krem ziemniaczana z ciecierzycą i natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi pełnoziarnistymi (1a) - bez selera	250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami z natką pietruszki - bez selera	250 ml	Zupa bulion z makaronem z pszenicy durum b/j na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a) - bez selera	250 ml
	Indyk w kawałkach z marchewką, dynią z mlekiem kokosowym (1a)	140 g	Pulpeciki wieprzowo - wołowe duszone z dodatkiem soi w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną pełnoziarnistą (1a,6)	6 szt/ 80 ml	Kotlet z mięsa drobiowego - wieprzowego mielonego (1a) z sosem jarzynowym (1a)	100 g/ 80 ml	Pancake b/waniliowe pieczone w piecu (1a,7)	3 szt	Ryba mintaj soute (4)	1szt. /90 g
	Kasza kuskus (1a)	130 g	Mix kasz pęczak i gryczana (1c)	130 g	Ziemniaki	130 g	Polewa malinowa z jogurtem (7)	80 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Kapusta biała z kolorową papryką i oliwą	60 g	Mix sałat z oliwą	50 g	Surówka z kapustą pekińską z oliwą	60 g	Salatka owocowa gruszka, brzoskwinia, jabłko	60 g	Salatka szwedzka z ogórka kiszzonego i marchewki z oliwą (10) - bez cebuli	50 g
			Bukiet warzyw	50 g					Fasolka szparagowa z oliwą	50 g
	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy - nie banan, cytrusy	1 szt./ 100 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH 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.soję i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, młgdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca 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 Wąga - Czajewska Dietetyk kliniczny	