

DIETA GABRIEL BEZ RYŻU, ORZECHÓW, SOI, SELERA, SOCZEWICY, GROCHU, KUKURYDZY, MARCHEWKI SUROWEJ, POMIDORA SUROWEGO, KIWI, JABŁKA, MELONA, ARBUZA, GRUSZKI, TRUSKAWKI, BANANA, [KREWETKI, HOMAR] SZKOŁA 118



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (7,10) - bez selera	250 ml	Zupa krem serowa (mozarella) -brokułowy z koperkiem i grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1a,7) - bez selera	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7) - bez selera	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami z dodatkiem fasoli z koperkiem na wywarze warzywnym - bez selera	250 ml	Tradycyjny krupnik z kaszy jęczmiennej z natką na wywarze warzywnym (1c) - bez selera	250 ml
	Racuchy z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,3,7) - bez jabłka	3 szt.	Makaron penne z mąki durum z kawałkami kurczaka w sosie śmietanowym z dodatkiem cukinii (1a,3,7)	270 g	Kotlet schabowy panierowany z sezamem i bułką tartą pełnoziarnistą (1a,3,11)	90 g	Gulasz wegetariański fasola czerwona papryka w sosie pomidorowym zagęszczony mąką pszenną (1a) - bez kukurydzy	140 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	90 g
	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	80 ml			Ziemniaki puree (7)	130 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki	130 g
	Surówka z ananasa i z sokiem z cytryny	60 g	Mix sałat z sosem winegret (10)	60 g	Coleślaw z kapusty z białej i czerwonej z majonezem (3,10)	50 g	Marchewka mini z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z papryką i oliwą (10)	50 g
					Bukiet warzyw z masłem (7)	50 g			Kalafior z bułką tartą i masłem (1a,7)	50 g
	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚILKACH 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.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. 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	

DIETA GABRIEL BEZ RYŻU, ORZECHÓW, SOI, SELERA, SOCZEWICY, GROCHU, KUKURYDZY, MARCHEWKI SUROWEJ, POMIDORA SUROWEGO, KIWI, JABŁKA, MELONA, ARBUZA, GRUSZKI, TRUSKAWKI, BANANA, [KREWETKI, HOMAR] SZKOŁA 118



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brukselkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7) - bez selera	250 ml	Domowy rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a,3) - bez selera	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego z jajkiem, z ziemniakami zabelany posypyany majerankiem na wywarze warzywnym (1b,3,7) - bez selera	250 ml	Zupa jarzynowa z kalafiolem zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7) - bez selera	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i dyni z ciecierzycą i natką pietruszki podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1a) - bez selera	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym papryką cukinią cebulką marchewką w sosie pomidorowym zagęszczony mąką pszenną (1a)	140 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	4 szt.	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe ciasto z mąki pszennej i pełnoziarnistej (1a,3,7)	9 szt.	Schab pieczony w ziołach z sosem pieczeniowym (1a)	90 g/80 ml	Pulpeciki z białej fasoli i kaszy jaglanej w sosie koperkowym (1a)	90 g/80 ml
	Kasza pęczak (1c)	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g			Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z porem z natką pietruszki i z oliwą (10)	50 g	Surówka z ogórka kiszonego (10)	60 g	Colesław z kapusty czerwonej (3,7,10)	50 g	Buraczki z oliwą	60 g
			Bukiet warzyw	50 g			Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1a,7)	50 g		
	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./100 g
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.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 PRZECZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	

DIETA GABRIEL BEZ RYŻU, ORZECHÓW, SOI, SELERA, SOCZEWICY, GROCHU, KUKURYDZY, MARCHEWKI SUROWEJ, POMIDORA SUROWEGO, KIWI, JABŁKA, MELONA, ARBUZA, GRUSZKI, TRUSKAWKI, BANANA, [KREWETKI, HOMAR] SZKOŁA 118



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa pieczarkowa zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7) - bez selera	250 ml	Rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (1a,3) - bez selera	250 ml	Zupa krem z pieczonego buraka z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1a) - bez selera	250 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym - bez selera	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum zabelana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7) - bez selera	250 ml
	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną posypany serem mozzarella (1a,3,7) - bez selera	270 g	Pampuchy z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,3,7) - bez truskawki	3 szt.	Nugetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3)	3 szt.	Kaszotto z kaszy bulgur z mięsem wieprzowym kalafiosem, brokułem papryką w sosie własnym z mąką pszenną (1a)	270 g	Mintaj panierowany w słoneczniku i bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	90 g
			Polewa mango na bazie jogurtu (7)	80 ml	Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z ananasa z sokiem cytryny	60 g	Sałatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	50 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem koperkiem i oliwą	60 g	Surówka z kiszonej kapusty z żurawiną i z oliwą (10)	50 g
					Bukiet warzyw z sezamem (11)	50 g			Marchewka mini	50 g
	Owoc sezonowy (nie kiwi, jabłko, melon, arbuzy, gruszka, truskawka, banana)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy (nie kiwi, jabłko, melon, arbuzy, gruszka, truskawka, banana)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy (nie kiwi, jabłko, melon, arbuzy, gruszka, truskawka, banana)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy (nie kiwi, jabłko, melon, arbuzy, gruszka, truskawka, banana)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy (nie kiwi, jabłko, melon, arbuzy, gruszka, truskawka, banana)	1 szt./ 100 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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. Skorupiaki 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 słarczany, 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	

DIETA GABRIEL BEZ RYŻU, ORZECHÓW, SOI, SELERA, SOCZEWICY, GROCHU, KUKURYDZY, MARCHEWKI SUROWEJ, POMIDORA SUROWEGO, KIWI, JABŁKA, MELONA, ARBUZA, GRUSZKI, TRUSKAWKI, BANANA, [KREWETKI, HOMAR] SZKOŁA 118



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (10) - bez selera	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,10) - bez selera	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (7) - bez selera	250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym - bez selera	250 ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c) - bez selera	250 ml
	Makaron z maki durum z mięsem mielonym wieprzowym w sosie z pieczonej papryki z włoszczyzną i serem żółtym (1a,3,7) - bez selera i soczewicy	270 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt.	Naleśniki z serem z maki pszennej z dodatkiem maki pełnoziarnistej (1a,3,7)	2 szt.	Gołąbki z mięsem wieprzowym z kaszą gryczaną i kapustą bez zawijania z sosem pomidorowym (1a) - bez soczewicy	100 g/ 80 ml	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	90 g
			Ziemniaki	130 g	Polewa malinowa na jogurcie (7)	80 ml	Ziemniaki	130 g	Ziemniaki puree (7)	130 g
	Mix sałat z papryką z sosem winegret (10)	60 g	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i koperkiem z oliwą	50 g	Surówka z brzoskwini i z sokiem z cytryny	60 g	Bukiet warzyw z oliwą	60 g	Surówka z kapusty kiszonej z natką pietruszki i oliwą (10)	50 g
			Brokuły	50 g					Marchewka mini z masłem (7)	50 g
	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA, BANAN)	1 szt./ 100 g
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.soje 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 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	

DIETA GABRIEL BEZ RYŻU, ORZECHÓW, SOI, SELERA, SOCZEWICY, GROCHU, KUKURYDZY, MARCHEWKI SUROWEJ, POMIDORA SUROWEGO, KIWI, JABŁKA, MELONA, ARBUZA, GRUSZKI, TRUSKAWKI, BANANA, [KREWETKI, HOMAR] SZKOŁA 118



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa z brokułem i ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (7) - bez selera	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem z maki drurum natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7) - bez selera	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki i dyni z sokiem pomarańczowym i grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1a) - bez selera i soczewicy	250 ml	Zupa bulion z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym - bez selera	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a) - bez selera	250 ml
	Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (1a,3,7)	90 g/ 80 ml	Kotlet mielony wieprzowy panierowany w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3)	90 g	Klopsiki z ciecierzycy z włoszczyzną w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną (1a) - bez selera	90 g/ 80 ml	Pancake z maki pszennej z dodatkiem maki pełnoziarnistej pieczone w piecu (1a,3,7)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą pełnoziarnistą i sezamem (1a,3,4,11)	90 g
	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki	130 g	Kasza pęczak (1c)	130 g	Polewa owocowa dozwolona na jogurcie (7)	80 ml	Ziemniaki	130 g
	Coleślaw z sosem majonezowym (3,10)	50 g	Buraczki lekko chrzanowe oliwą	100 g	Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i natką pietruszki z oliwą	60 g	Surówka z ananasa	60 g	Kapusta kiszona z oliwą (10)	50 g
	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1a,7)	50 g							Bukiet warzyw z masłem (7)	50 g
	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA,	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA,	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA,	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA,	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy(NIE KIWI, JABŁKO, MELON, ARBUZ, GRUSZKA, TRUSKAWKA,	1 szt./ 100 g
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. Skoruplaki 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. 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	