



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>ŚNIADANIE</b>					
Herbata owocowa	200ml	Kasza kukurydziana na mleku z posypką orzechową [1,7,8]	200ml	Herbata owocowa	200ml
Pieczywo jasne i razowe [1,11]	50g	Pieczywo pszenno - żytnie [1,11]	50g	Pieczywo jasne i orkiszowe [1,11]	50g
Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g
Pasztec pieczony [1,6,9,10]	30g	Kiełbasa krakowska [1,6,9,10]	30g	Kiełbaski drobiowe [6,10]	70-80g
Serek złotowy [7]	20g	Salata	10g	Pasta rybna [3,4]	20g
Ogórek kiszony [10]	30g	Ogórek zielony	30g	Ogórek zielony	20g
				Ketchup [1,10]	10g
<b>II ŚNIADANIE</b>					
Owoce sezonowe	100g/ 1szt	Owoce sezonowe	100g/ 1szt	Owoce sezonowe	100g/ 1szt
Zupa ziemniaczana z porem i cieciorką [1,9]	250ml	Rosół z makaronem z mąki durum i lubczykiem [1,3,9]	250ml	Kapuśniak z włoskiej kapusty z pomidorami i koperkiem [1,9]	250ml
Makaron z mąki durum w sosie bolonijskim z mięsem mielonym [1,3,7]	280g	Borowowy kotlecik mielony pieczony [1,3]	80g	Pieś drobiowa duszona z oregano w sosie [1]	80g/ pieczarkami i marchewką paryską 50g [1,7]
<b>OBIADY</b>					
Pure z ziemniaków [7]	130g	Kasza jęczmienna [1]	130g	Ryż z curcumą [1]	130g
Surówka z buracznika z jabłkiem, cebulką i sezamem [11]	80g	Surówka zielono - czarwona (czerewona papryka, ogórek kiszony, szczypterek, koperk) [10]	80g	Surówka z kapusty białej, marchewki, cebuli i koperku	80g
<b>PODWIECZOREK</b>					
Koktajl jabłkowo - brzoskwiniowy z miódem na bazie jogurtu naturalnego (wyrob własny) [7]	150g	Chalka z dżemem niskośodzonym[1,7]	50g/ 20g	Budynk waniliowy z musem owocowym [1,7]	150g
<b>ZAZNAŻONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSŁUŻYKACH ZEZNODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIĄ 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcję nietolerancji takie jak: 1. zboża zawierające gluten, 2. skorupiaki i produkty pochodzące, 3. jaja i produkty pochodzące, 5. orzeszki ziemne, 6. soje i produkty pochodzące, 7. mleko i produkty pochodzące, 8. orzechy, migdały, 9. Seler i produkty pochodzące, 10. goryczka i produkty pochodzące, 11. nasiona sezamu i produkty pochodzące, 12. dwutlenek starki i siarczany, 13. tubiny i produkty pochodzące, 14. Mleczaki i produkty pochodzące.</b>					
<b>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA</b>					
<b>SYNTEZA SPŁYCZKOWA</b>					
<b>Technologia 2-pieniastki</b>					
<b>Spółdzielnia do spraw żywienia i dietetyki</b>					
<b>Sylwia Szymańska</b>					



SYNTEZA SPŁYCZKOWA  
Technologia 2-pieniastki  
Spółdzielnia do spraw żywienia i dietetyki

ZAZNAŻONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSŁUŻYKACH ZEZNODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIĄ 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcję nietolerancji takie jak: 1. zboża zawierające gluten, 2. skorupiaki i produkty pochodzące, 3. jaja i produkty pochodzące, 5. orzeszki ziemne, 6. soje i produkty pochodzące, 7. mleko i produkty pochodzące, 8. orzechy, migdały, 9. Seler i produkty pochodzące, 10. goryczka i produkty pochodzące, 11. nasiona sezamu i produkty pochodzące, 12. dwutlenek starki i siarczany, 13. tubiny i produkty pochodzące, 14. Mleczaki i produkty pochodzące.