



	PONIEDZIAŁEK DZIEŃ TRUSKAWKI		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ KOMPOTU OWOCOWEGO		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku z nutą wanilii (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Polędwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Kiełbasa żywiecka (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa 93 % mięsa (1,6,9,10)	1 szt	Szynka gotowana (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jaja i ryby-tuńczyka z koperkiem oliwa (3,4)	20 g
	Twarożek z rzodkiewką (7)	20 g	Papryka	20 g	Pasta jajeczna z serem żółtym i szczypiorkiem (3,7,10)	20 g	Ogórek	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Sałata	5 g	Pomidor	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	sok owocowy tłoczony	150 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa krem z kalafiora z ziemniakami i ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa ziemniaczanka z koperkiem (9)	250 ml	Włoska zupa pomidorowa zabieleną z makaronem z mąki durum z oregano i bazylią (1,3,7,9)	250 ml	Zupa z zielonej fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym sosem bolognese z włoszczyzną posypany serem mozzarella (1,3,7,9)	280 g	Udko pieczone z tymiankiem	70 g	Gulasz z mięsa wieprzowego w kawałku z cebulką i natką pietruszki (1)	120 g	Ryba Mintaj w formie łezki panierowany w chrupiącej panierce (1,3,4)	70 g	Naleśniki z farszem serowo-orzechowym wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,5,7,8)	2 szt
			Ziemniaki	100 g	Kasza pęczak (1)	100 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g	Polewa z bananem i porzeczką na jogurcie (7)	50 ml
	Mix sałata z kukurydzą koperkiem z sosem winegret (10)	40 g	Coleslaw na jogurcie naturalnym (7)	80 g	Surówka marchew jabłko z oliwą	80 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i oliwą oliwek (10)	80 g	Surówka marchewki i seler z sokiem cytryny (9)	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Bułka słodka z dżemem truskawkowym (1,3,7)	1 szt	Smoothie marchew jabłko pomarańcza+ Mini rogal maślany (1,3,7)	150 ml/1szt	Jogurt naturalny z płatkami owsianymi żurawiną i chipsami bananowymi (1,7,12)	150 g/20 g	Deser z serka białego z brzoskwinia i z herbatnikami (1,3,7)	150 g	Zdrowa przekąska chrupki kukurydziane o smaku paprykowym/ serowym (7)	1 op

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. 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 słarczany, 13. łubln 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:  
**Dominika Miktaś**  
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK DZIEŃ OREO		WTOREK DZIEŃ PŁATKÓW ŚNIADANIOWYCH		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1,7)	200 ml	Zacierka na mleku (1,3,7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Kremowy serek Tosca z ziołami (7)	20 g	Rzodkiew biała	20 g	Serek wiejski z kolorową papryką (7)	20 g	Salata	5 g	Pasta z jajka i zielonego ze szczypiorkiem (3,10)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g
<b>II ŚNIADANIE</b>	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
<b>OBIAD</b>	Zupa brokułowa z ziemniakami i koperkiem (9)	250 ml	Zupa węgierska z ziemniakami papryką mięsem i pomidorami z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo warzywnym z natką pietruszką (1,9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony zabieleny ziemniakami koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku z ziemniakami i koperkiem posypany płatkami migdałów (8,9)	250 ml
	Kurczak w kawałku z marchewką dynią w sosie śmietanowym z curry (1,7)	120 g	Makaron z maki durum serem białym (1,3,7)	220 g	Bitka wieprzowa w sosie własnym (1)	70 g/50 ml	Pierogi z mięsem mieszanym drobiowo-wieprzowym z dodatkiem mąki pełnoziarnistej okraszone cebulką (1,3)	7 szt/5 g	Filet z Miruny z brokułem w sosie śmietanowo cytrynowym (1,4,7)	120 g
	Kasza jęczmienna (1)	100 g	Polewa truskawkowa na śmietance (7)	50 ml	Ziemniaki puree (7)	100 g			Ryż paraboliczny	100 g
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	40 g	Surówka z marchewki i brzoskwini z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kiszonego ogórka z cebulką i oliwą (10)	80 g	Colesław z kapusty czerwonej (3,10)	40 g	Marchewka gotowana posypana sezamem i oliwą (11)	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Koktajl a'la oreo ( banan, jogurt naturalny, mleko, czekolada wiórki ) (7) +biszkopty (1,3,7)	150 ml/3szt	Wafle ryżowe + masło orzechowe (5,8)	2 szt / 20 g	Rogal maślany z czekoladą (1,3,7)	1 szt	Jogurt owocowy brzoskwiniowy (7)	1 szt	Mus jabłkowy + chrupki kukurydziane	100 g/5 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.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. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubln 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:  
**Dominika Miktaś**  
**Dietetyk kliniczny**



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ CIASTA		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK DZIEŃ MIODU	
	<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	<b>Płatki owsiane z mlekiem (1,7)</b>	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Czekoladowe kulki o <b>obniżonej zawartości cukru na mleku (1,7)</b>	200 ml	Herbata owocowa
Pieczywo jasne i graham (1,11)		50 g	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	<b>Pieczywo jasne i żytnie (1,11)</b>	50 g	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
<b>Masło (7)</b>		10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g
Pasztet wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)		20 g	<b>Ser żółty (7)</b>	30 g	Parówka drobiowa 93 % <b>mięsa (1,6,9,10)</b>	1 szt	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Jajko (3)	1 szt
<b>Polędwica drobiowa (1,6,9,10)</b>		20 g	Pomidor	20 g	<b>Pasta twarogowa z papryką (7)</b>	20 g	Rukola	3 g	Pasta z fasoli z natką pietruszki	20 g
Pomidor		20 g	<b>Sałata</b>	5 g	<b>Rzodkiew biała</b>	20 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	<b>sok owocowy tłoczony</b>	150 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa ogórkowa z ziemiankami i koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy <b>jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)</b>	250 ml	Zupa pomidorowa <b>zabielana z włoszczyzną makaronem nitki i natką pietruszki (1,3,7,9)</b>	250 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem z maki durum (1,3,9)	250 ml	<b>Zupa kapuśniak z kiszzonej kapusty z ziemniakami i majerankiem z pomidorami (9,10)</b>	250 ml
	Makaron z maki durum' a la <b>carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo- serowym (ser mozzarella) (1,3,7)</b>	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane (1,3,4,14)	3 szt	<b>Pulpet mielony z mięsa mieszanego drobiowego wieprzowego w sosie cebulowym (1,3)</b>	70 g	Nugetsy z kurczaka <b>panierowane w płatkach kukurydzianych (1,3)</b>	70 g	<b>Naleśniki z serem i musem jabłkowym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej w wersji pieczonej (1,3,7)</b>	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	100 g	<b>Ryż paraboliczny</b>	100 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g	Polewa porzeczkowa na jogurcie z miodem (7)	50 ml
	<b>Surówka mix sałat z marchewką papryką oliwą z oliwek</b>	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej <b>marchewki jabłka i cebuli z oliwą (10)</b>	80 g	Surówka z ogórka <b>kiszzonego z cebula i oliwą (10)</b>	80 g	<b>Surówka z kapusty białej z kukurydzą papryką i oliwą (10)</b>	80 g	Surówka z marchewki i ananasa i sokiem z cytryny	40 g
	<b>Maślanka truskawkowa do picia (7) + pieczywo chrupkie pszenne (1)</b>	150 ml/ 2 szt	Domowe Ciasto ucierane ze <b>śliwkami z Torcikowej Chatki (1,3,7)</b>	50 g	Koktajl banan mango na jogurcie (7) +herbatniki (1,3,7)	150 ml / 10 g	<b>Bułka maślana z serkiem brzoskwinowym (1,3,7)</b>	1 szt/ 20 g	<b>Zdrowa przekąska tortille kukurydziane (snacki) sos ziołowy na jogurcie (3,7,10)</b>	1 op/ 20 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 swym 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 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:  
**Dominika Milkas**  
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ CHIA		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Kasza jaglana na mleku (7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Drobny makaron na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	<b>Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)</b>	50 g	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Bułka kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z kurczaka z włoszczyzna i oliwą (9)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g
	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pomidor	20 g	Szynka gotowana (1,6,9,10)	20 g	Salata	5 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g
<b>II ŚNIADANIE</b>	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
<b>OBIAD</b>	Zupa brukselkowa zabieleniana z ziemniakami i koperkiem (7,9)	250 ml	<b>Rosół drobiowy z makaronem nitki z mąki durum natka pietruszki i lubczykiem (1,3,9)</b>	250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z <b>soczewicą czerwoną i ryżem parabolicznym (9)</b>	250 ml	Zupa krem z dyni z dodatkiem ziemniaków z mlekiem kokosowym i pestkami dyni (8,9)	250 ml
	Delikatne chili con carne <b>mięso mieszane drobiowo-wieprzowe mielone z fasola czerwona papryka cebula w sosie pomidorowym (1)</b>	120 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1,3)	70 g	<b>Delikatna potrawka z mięsa kurczaka w kawałkach w sosie śmietanowym z jarmużem (1,7)</b>	120 g	Ryba Mintaj panierowany klasycznie (1,3,4)	70 g	Pierogi ruskie ziemniaczano serowe - <b>wyrób własny z dodatkiem maki pełnoziarnistej omaszczone cebulką (1,3,7)</b>	7 szt
	Ryz paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g	Kasza pęczak (1)	100 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g		
	<b>Surówka kapusty białej z kukurydzą i oliwą (10)</b>	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewka porem i ogórkiem sosem jogurtowym (7)	40 g	Buraczki z papryką	80 g	Surówka kapusty kiszzonej z <b>cebulką i oliwą z oliwek (10)</b>	80 g	Surówka z czerwonej kapusty z oliwą i natką	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Brioszka z mlecznym budyniem (1,3,7)	1 szt.	<b>Kisiel pomarańczowy + paluch kukurydziany</b>	150 g/2 szt	Deser z serka kokosowego polany musem z czarnej porzeczki (7,8)	150 g	<b>Koktajl chia z brzoskwinia bananem na jogurcie (7) + mini rogal maślany (1,3,7)</b>	150 ml/ 1 szt	<b>Wafle ryżowe w polewie malinowej (1,5,7,8)</b>	1 op

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 alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skoruplaki I produkty pochodne, 3.jajka I produkty pochodne, 4.ryby I produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje I produkty pochodne, 7.mleko I produkty pochodne,8. orzechy, młgdoły, 9.Seler I produkty pochodne, 10. Gorczyca I produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu I produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki I słarczany, 13. łublin 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:  
**Dominika Miklas**  
Dietyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ MUFINA		PIĄTEK DZIEŃ BUDYNIU	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Domowe musli z rodzynkami na mleku (1,7,12)	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1,7)	200 ml	Kasza kukurydziana z cynamonem na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	<b>Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)</b>	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	<b>Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)</b>	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g	<b>Masło (7)</b>	10 g
	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	<b>Pasta z jaja tuńczyka i ogórka kiszzonego na majonezie (3,4,10)</b>	20 g
	<b>Kremowy serek biały z papryką (7)</b>	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z jaja zielonym groszkiem i majonezem i szczypiorkiem (3,10)	20 g	Papryka zielona	20 g	<b>Ser żółty (7)</b>	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Papryka	20 g	<b>Salata</b>	5 g	Pomidor	20 g
<b>II ŚNIADANIE</b>	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
<b>OBIAD</b>	Zupa selerowa zabieleną z ziemniakami z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak z pieczarkami i natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa żurek zabieleny z kiełbaską wieprzową 93 % mięsa z ziemniakami i majerankiem (1,6,7,9,10)	250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki z pomidorami z grzankami (1,9)	250 ml	<b>Zupa barszcz ukraiński zabieleny z białą fasolą i ziemniakami z koperkiem (7,9,10)</b>	250 ml
	<b>Makaron penne z mąki durum mięsem indyka w kawałku i sosem pomidorowym (1,3)</b>	280 g	Udka z kurczaka pieczone w marynacie paprykowej	70 g	Ryba Miruna panierowana w chrupiącej klasycynie Sos grecki z warzywami korzennymi w sosie pomidorowym (1,3,4,9)	70 g/50 g	<b>Stek z mięsa mielonego wieprzowego z cebulką (1,3)</b>	70 g	Potrąka z ciecierzycy z marchewką dynią z curry i mlekiem kokosowym (1,8)	120 g
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g	<b>Ryż paraboliczny</b>	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g
	<b>Mix sałat z rzodkiew białą kukurydzą i sosem winogret (10)</b>	40 g	Buraczki lekko chrzanowe z oliwą	80 g	Ogórek kiszony z porem z oliwą i koperkiem (10)	40 g	<b>Mizeria z rzodkiewki białej z jogurtem ze szczypiorek (7)</b>	80 g	<b>Surówka z kapusty białej z papryką z oliwą (10)</b>	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Koktajl truskawkowy z porzeczką na mleku z miodem (7) +paluch kukurydziany	150 ml/ 2 szt	<b>Rogal maślany z twarożkiem straciatella - wyrób własny (1,3,7)</b>	1szt/ 20 g	Mix owoców w jogurcie (7)	150 g	Mufinka marchewkowa z Torcikowej Chatki (1,3,7)	1 szt.	<b>Budyń śmietankowy na mleku (7)</b>	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, 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. Borczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 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:  
**Dominika Miklas**  
 Dietetyk kliniczny