



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Czekoladowa kasza jaglana na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Zacierka z mąki pszennej na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne i wieloziarniste (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	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
	Gzik z rzodkiewką (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Pasta z jajka z tuńczykiem majonezem i szczypiorkiem (3,4,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g
	Polędwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ogórek	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
OBIAD	Zupa krem z ziemniaka i pora z koperkiem posypana pestkami słonecznika na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa lekka grochówka z kiełbaską wieprzową ziemniakami i z koperkiem (1,6,9,10)	250 ml	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z ryżem parabolicznym natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym w kawałku z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	120 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej [1,3]	70 g	Pampuchy z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.	Rolada drobiowa z mięsa mielonego z papryką i porem z sosem pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną (1,3)	70 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	70 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml	Kasza pęczak (1)	100 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i natką pietruszki z oliwą	40 g	Ogórek kiszony z porem i oliwą (10)	80 g	Surówka z marchewki i ananasa z mixem orzechów (5,8)	40 g	Buraczki z oliwą	80 g	Colesław z sosem jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	80 g
	Jogurt o smaku biszkoptowym (7) + paluch kukurydziany	1 szt./2 szt.	Ciasto pszenne z jabłkiem z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Pieczywo chrupkie pszenne (1) + pasta z czerwonej soczewicy ze słonecznikiem z oliwą	3 szt./20 g	Rogalik pszenny maślany (1,3,7) + serek malinowy (7)	1 szt./20 g	Deser na biszkopcie z serka kokosowego polany musem z czarnej porzeczki (1,3,7,8)	150 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 alergie 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. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ KURCZAKA TŁUSTY CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Drobny makaron z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i wieloziarniste (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	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
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Kiełbasa żywiecka (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa (6,9,10)	1 szt.	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Twarożek z rzodkiewką (7)	20 g	Pasta z jajka z serem żółtym ze szczypiorkiem (3,7,10)	20 g	Paprykarz warzywny (9)	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z fasoli z cebulką	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Papryka	20 g
				Ketchup (1,10)	20 g					
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g
OBIAD	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa z fasoli białej z ziemniakami i z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pieczarkowa z kaszą pęczak zabelana z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,7,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z ziemniakami zabelana mlekiem kokosowym posypana ziarnami słonecznika na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Gulasz wieprzowy z włoszczyzną z natką pietruszki w sosie paprykowym zagęszczonym mąką pszenną [1,9]	120 g	Kotlet pożarski z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	70 g	Pancake z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt.	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	70 g/3 szt.	Pulpet z ryby Mintaj z kaszą manną panierowane w bułce tartej z sosem pomidorowym z mąką pszenną (1,3,4)	70 g/50 ml
	Mix kasz jęczmienna, bulgur gryczana (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa malinowa na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ziemniaki puree (7)	100 g	Ryż paraboliczny	100 g
	Mix sałat z kukurydzą z sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i koperkiem z oliwą	80 g	Surówka z marchewki tartej z brzoskwinią i z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z rzodkwi białej z kukurydzą porem sosem jogurtowo- majonezowym (3,7,10)	80 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem natką pietruszki i oliwą (10)	80 g
PODWIECZOREK	Shake szarlotkowy (jabłko, cynamon) na mleku z dodatkiem miodu (7) + bliszkopty pszenne (1,3,7)	150 ml/ 3 szt.	Muffinka pszenna marchewkowa z Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Weka pszenna (1) twarożkiem z koperkiem (7)	2 szt./20 g	Pączek z mąki pszennej z marmoladą (1,3,7)	1 szt.	Pałuch kukurydziany + sos tzatziki na jogurcie (7)	2 szt./20 g
<p>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. 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. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.</p>									<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny</p>	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA POPIELCOWA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo jasne i wieloziarniste (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1)	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
	Pasztet wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z brokułem i majonezem (3,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z majonezem koperkiem i oliwą (3,10)	20 g
	Gzik ze szczypiorkiem (7)	20 g	Papryka	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Serek wiejski z pomidorami (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g	Rzodkiewka	20 g	Ogórek	20 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok owocowy	150 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiem zabieleną ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Tradycyjny krupnik z kaszy jęczmiennej z natką na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonych papryki i dyni z natką pietruszki z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,9)	250 ml	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa z soczewicy z kaszą jaglaną, pomidorami, zabieleną mlekiem kokosowym z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Makaron z mąki durum z kawałkami indyka w sosie śmietanowym ze szpinakiem zagęszczonym mąką pszenną (1,3,7)	220 g	Udka pieczone w ziołach	70 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej [1,3,4]	3 szt.	Klopsik z mięsa wieprzowego z marchewką z sosem pieczarkowym zagęszczonym mąką pszenną [1,3]	70 g/50 ml	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe cebulką ciasto z mąki pszennej i pełnoziarnistej - wyrób własny (1,3,7)	7 szt.
	Mix sałat z rukolą, papryką, kukurydzą z sosem winegret (10)	40 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Jogurt naturalny (7)	50 ml
			Surówka z marchewki i selera z natką pietruszki z sosem jogurtowym (7,9)	80 g	Surówka z kapusty kiszonej z porem z natką pietruszki i z oliwą (10)	80 g	Buraczki lekko chrzanowe	40 g	Kapusta czerwona ze śmietaną (7)	40 g
PODWIECZOREK	Shake banan, brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + herbatniki pszenne (1,3,7)	150 ml/2 szt.	Ciasto z agrestem z mąki pszennej Torcikowej Chatki - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Jogurt naturalny z czekoladowymi kulkami o obniżonej zawartości cukru (1,7)	150 g/20 g	Kisiel truskawkowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 g/3 szt.	Rogal pszenny z dżemem (1,3,7)	1 szt.

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. 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. 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:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	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
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta jajeczna z majonezem i szczypiorkiem (3,10)	20 g
	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g	Salata	5 g	Pasztet wieprzowy pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta pomidorowa z kurczaka	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Rzodkiewka tarta	15 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g
					Rukola	3 g				
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno- owocowy [tłoczony]	150 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa krem serowo [mozzarella] -brokułowy z koperkiem i grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,7,9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Rosół z kluseczkami z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami, pomidorami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Makarony z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	280 g	Bitka wieprzowa oprószana mąką pszenną z cebulką (1)	70 g	Ryż z kawałkami kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym z mąką pszenną (1,7)	220 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej z dodatkiem sezamu (1,3,4,11)	70 g	Kluski leniwe z mąki pszennej - wyrób własny (1,3,7)	180 g
			Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki z koperkiem	100 g	Polewa truskawkowo-waniliowa na jogurcie (7)	50 ml
	Surówka z selera, pora, kukurydzy z oliwą (9)	40 g	Colesław z kapusty z białej i czerwonej z majonezem (3,10)	80 g	Mix sałat z ogórkiem zielonym z sosem winogret (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i oliwą (10)	80 g	Surówka z marchewki tartej z orzechami i z sokiem z cytryny (5,8)	40 g
PODWIECZOREK	Koktajl porzeczek - banan na maślanie z miodem (7) + paluch kukurydziany	150 ml/ 2 szt.	Paluch pszenny z owocem (1,3,7)	1 szt.	Deser ryżowy gotowany na mleku z dodatkiem musu malinowego (7)	150 g	Mix owoców (gruszka, brzoskwinia, ananas) na jogurcie (7)	150 g	Weka pszenna (1) + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni	2 szt. / 20 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. 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. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ TRUSKAWKI		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Musli [płatki kukurydziane, owsiane] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Pieczywo jasne i wieloziarniste (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo pszenne i razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1)	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
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta twarogowo rybna z tuńczyka z koperkiem (4,7)	20 g	Kiełbasa żywiecka (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Serek porzeczkowy (7)	20 g	Pomidor	20 g	Parówka drobiowa (6,9,10)	1 szt.	Serek wiejski z ziołami (7)	20 g	Humus z burakiem (11)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ketchup (1,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Rukola	3 g
					Papryka	20 g	Ogórek	20 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
OBIAD	Zupa pieczarkowa zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo- warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonego buraka z ziemniakiem natką pietruszki na wywarze warzywnym posypana płatkami migdałów (8,9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego z jajkiem, z ziemniakami posypany majerankiem na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum i natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,9)	250 ml
	Gulasz meksykański z mięsem mielonym wieprzowym z fasolą czerwoną kukurydzą papryką z mąką kukurydzianą	120 g	Filet z kurczaka panierowany w bułce tartej z dodatkiem słonecznika (1,3)	70 g	Kaszotto z kaszy bulgur mięsem wieprzowym w kawałku z kalafiorem brokułem kukurydzą w sosie śmietanowo koperkowym z mąką pszenną (1,7)	220 g	Czekoladowe naleśniki z serkiem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.	Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	70 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g			Polewa truskawkowa na bazie jogurtu (7)	50 ml	Ziemniaki z koperkiem	100 g
	Mix sałat z rzodkiewką z sosem winegret (10)	40 g	Sałatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	80 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem koperkiem i oliwą	40 g	Marchewka tarta z sosem mango	40 g	Surówka z kiszzonej kapusty z żurawiną i z oliwą (10)	80 g
PODWIECZOREK	Bułka słodka pszenna z serem białym (1,3,7)	1 szt.	Deser twarogowy z mussem truskawkowym na herbatniku pszennym (1,3,7)	150 g	Koktajl malina banan na jogurcie z nasionami chia (7) + bułka pszenna maślana (1,3,7)	150 ml/ 1 szt.	Wafle kukurydziane + masło orzechowe (5,8)	2 szt./20 g	Mus jabłkowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	1 szt./3 szt.

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. 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. 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:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny