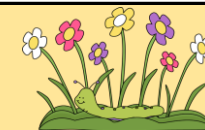


	PONIEDZIAŁEK 06.05	WTOREK 07.05	ŚRODA 08.05	CZWARTEK 09.05	PIĄTEK 10.05
Ś N I A D A N I E	Grahamka (pszenica), Parówki z szynki, ketchup, pomidor, margaryna roślinna Kawa zbożowa na napoju roślinnym (pszenica) 200ml	Bułka (żyto) z szynką i papryką (mleko) lub z dżemem, margaryna roślinna Herbata z cytryną 200ml	Granola zbożowa/napój roślinny (pszenica) 25g/150ml/20g Kanapka (pszenica) z pastą z makreli (ryby), ogórek, pomidor, szczypiorek, margaryna roślinna Kakao na napoju roślinnym 200ml	Płatki kukurydziane/ napój roślinny 30g/200ml Sałatka jarzynowa (seler/jaja) Kanapka (żyto) z kiełbasą suchą krakowską, margaryna roślinna Herbata owocowa 200ml	Bułka z ziarnami (pszenica) z pasztem z żurawiną (seler/pszenica), ogórek, papryka, margaryna roślinna Bawarka/ napój roślinny 200ml
Z U P A	Barszcz czerwony z fasolką (seler) 220ml	Zupa minestrone z młodą kapustą (seler) 220ml	Ogórkowa z ryżem, wywar warzywny (seler) 220ml	Rosół domowy z makaronem (seler/pszenica) 220ml	Krem z ciecierzycy z ziarnami sezamu (sezam) 220ml
OWOC	Mandarynka	Banan	Jabłko	Melon	Gruszka
I I D A N I E	Makaron z truskawkami (pszenica) Marchewka na parze 220g/60g Kompot owocowy 200ml	Gyros drobiowy z sosem pomidorowym Ziemniaczki pieczone Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Brokuł na parze 60g/150g/55g/20g Sok jabłkowy 200ml	Paluszki rybne z kawałków fileta z dorsza (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Surówka z białej kapusty i marchewki Kalafior na parze 60g/150g/25g/30g Kompot z truskawek 200ml	Filet drobiowy w panierce (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Surówka z białej kapusty i marchewki Brukselka z bułką tartą (pszenica) 60g/150g/25g/30g Woda z miętą i cytryną 200ml	Pierogi z farszem ziemniaczanym, cebulka (pszenica/jaja) Kalarepka do chrupania 220g/60g Herbata miętowa 200ml
D E S E R	Gruszka 1 szt.	Kolorowa galaretka 150g	Biszkopt z owocami (jaja/pszenica) 125g	Sałatka owocowa z bakaliami (orzechy) 150g	Wafle ryżowe z dżemem 2szt.
Pogrubioną kursywą oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: z b o ż a z a w i e r a j ą c e g l u t e n , s o j ę , m l e k o , j a j a , r y b y , s e l e r , g o r c z y c ę , n a s i o n a s e z a m u , o r z e c h y . Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów					Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska



	PONIEDZIAŁEK 13.05	WTOREK 14.05	ŚRODA 15.05	CZWARTEK 16.05	PIĄTEK 17.05
Ś N I A D A N I E		Płatki owsiane na napoju roślinnym	Płatki kukurydziane/ napój roślinny		Makaron na napoju roślinnym z nutką wanilii (pszenica)
	Rogal (pszenica) z pastą warzywną (seler), rzodkiewka, ogórek, margaryna roślinna Herbata czarna z cytryną	Bułka (pszenica) z jajkiem (jaja), ogórek kiszony, rukola, margaryna roślinna Herbata z melissy	Kanapka (pszenica/żyto) z pieczoną piersią z kurczaka i warzywami (sałata/papryka), majonez (jaja) Herbata Rooibos	Grahamka (pszenica) z pastą z tuńczyka ze szczypiorkiem (ryby/jaja), ogórek kiszony Kawa zbożowa, napój roślinny (pszenica)	Kanapka (pszenica) z pasztetem, ogórek, sałata, margaryna roślinna Kakao, napój roślinny
	200ml	200ml	200ml	200ml	200ml
Z U P A	Krupnik z warzywami (seler/jęczmień)	Zupa z botwinki z ziemniakami i jajkiem (seler/jaja)	Krem szpinakowy z grzankami (seler/pszenica)	Krem brokułowy z ziarnami słonecznika (seler), wywar warzywny	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami (seler)
	220ml	220ml	220ml	220ml	220ml
OWOC	Jabłko	Gruszka	Marchewka do chrupania	Banan	Melon
I I D A N I E	Pałeczki z kurczaka pieczone z ziołami Ziemniaki puree Sałata zielona z papryką i pomidorami w ziołowym sosie Kalafior na parze	Gulasz mięsny z łopatki z dodatkiem wołowiny Kasza bulgur (pszenica) Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze	Naleśniki z domowa cieciorellą i polewą truskawkową (pszenica/jaja/orzechy) Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i brzoskwini	Filet z morskczuka w panierce (ryby/jaja/pszenica) Ziemniaki puree Colasław z domowym sosem (jaja) Fasolka na parze	Kluski bez mleka, polewa truskawkowa (pszenica/jaja) Surówka z marchewki i jabłka
	60g/150g/25g/20g Kompot truskawkowy	60g/150g/25g/20g Woda z miętą i cytryną	220g/50g Sok jabłkowy	60g/150g/25g/20g Herbata miętowa	220g/50g Kompot owocowy
	200ml	200ml	200ml	200ml	200ml
D E S E R	Kisiel owocowy	Brzoskwinia na jogurcie sojowym (soja)	Koktajl owocowy, chrupki gryczane	Wafel ryżowy z dżemem	Jabłko
	150g	120g	200ml/2szt.	1szt./5g	1szt.
Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów					Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska