



	PONIEDZIAŁEK 08.04	WTOREK 09.04	ŚRODA 10.04	CZWARTEK 11.04	PIĄTEK 12.04
Z U P A	Kapuśniak z ziemniakami, kietbasą i koperkiem (seler) 300ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami (seler) 300ml	Krem z cukinii z prażonymi ziarnami słonecznika (seler) 300ml	Rosół z makaronem bezglutenowym (seler) 300ml	Krem z ciecierzycy z ziarnami sezamu (sezam) 300ml
I I D A N I E	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese (mleko) Mix sałat zielonych z ziołowym sosem 350g/100g Kompot owocowy	Kurczak w sosie śmietanowym z ziołami (mleko) Ryż basmati Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze 90g/200g/45g/45g Sok jabłkowy	Naleśniki bezglutenowe z serem, polewa jogurtowa z nutką cynamonu (jaja/mleko) Marchewka tarta z jabłkiem 90g/200g/40g/70g Kompot z truskawek	Fileciki z dorsza w panierce bezglutenowej (ryby) Ziemniaki puree Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki Brukselka na parze 350g/100g Woda z mięta i cytryną	Bezglutenowe pierogi ruskie z cebulką i śmietaną (mleko) Colesław z domowym sosem (jaja) 90g/200g/40g/35g Herbata miętowa
D E S E R	Gruszka 1 szt.	Kolorowa galaretka 150g	Ciasteczka bezglutenowe z żurawina 100g	Sałatka owocowa z bakaliami (orzechy) 150g	Wafle ryżowe z dżemem 2szt.
	PONIEDZIAŁEK 15.04	WTOREK 16.04	ŚRODA 17.04	CZWARTEK 18.04	PIĄTEK 19.04
Z U P A	Krem z dyni (seler/mleko) 300ml	Krem z kalafiora z ziarnami słonecznika (seler/mleko) 300ml	Krem paprykowy (seler/mleko) 300ml	Pomidorowa z ryżem (seler/mleko) , wywar warzywny 300ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami (seler/mleko) 300ml
I I D A N I E	Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, polewa jogurtowa (mleko) Surówka z marchewki i jabłka 300g/50g/50g Kompot truskawkowy	Udko z kurczaka pieczone z ziołami Ziemniaki puree (mleko) Surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki Duszona marchewka z kukurydzą Woda z mięta i cytryną 90g/200g/50g/55g	Makaron bezglutenowy z gulaszem z łopatki Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki Kalafior na parze 90g/200g/45g/65g Lemoniada cytrynowa	Pulpety z mięsa mieszanego z sosem koperkowym (mleko/jaja) Kasza gryczana Marchewka tarta z jabłkiem Buraczki na ciepło 90g/200g/50g/55g Herbata miętowa	Krokiety ziemniaczane bezglutenowe z sosem pieczarkowym (jaja/mleko) Surówka z kapusty piekińskiej , kukurydzi i papryki 300g/50g/50g Kompot owocowy
D E S E R	Kisiel owocowy 150g	Słodkie "jajko sadzone" (mleko) 120g	Koktajl owocowy (mleko) , chrupki kukurydziane 200ml/2szt.	Wafel ryżowy z dżemem 1szt./5g	Jabłko 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



	PONIEDZIAŁEK 08.04	WTOREK 09.04	ŚRODA 10.04	CZWARTEK 11.04	PIĄTEK 12.04
Z U P	Kapuśniak z ziemniakami, kietbasą i koperkiem (seler) 300ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami (seler) 300ml	Krem z cukinii z prażonymi ziarnami słonecznika (seler) 300ml	Rosół z makaronem (seler/pszenica) 300ml	Zupa z fasolki szparagowej (seler) 300ml
I I D A N I E	Spaghetti bolognese bez sera (pszenica) Kalarepka 350g/100g Kompot owocowy	Kurczak w ziołowym sosie Ryż basmati Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze 90g/200g/45g/45g Sok jabłkowy	Naleśniki z musem z tofu, polewa truskawkowa (pszenica/jaja/soja) Marchewka tarta z jabłkiem 90g/200g/40g/70g Kompot z truskawek	Paluszki rybne z kawałka fileta z dorsza (ryby/pszenica) Ziemniaki puree Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki Brukselka na parze 350g/100g Woda z mięta i cytryną	Pierogi z farszem ziemniaczanym z cebulką (pszenica) Colestław z domowym sosem (jaja) 90g/200g/40g/35g Herbata miętowa
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.
	PONIEDZIAŁEK 15.04	WTOREK 16.04	ŚRODA 17.04	CZWARTEK 18.04	PIĄTEK 19.04
Z U P A	Krupnik z warzywami (seler/jęczmień) 300ml	Krem z kalafiora z ziarnami słonecznika (seler) 300ml	Krem paprykowy (seler) 300ml	Pomidorowa z makaronem (seler/pszenica) , wywar 300ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami (seler) 300ml
I I D A N I E	Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, polewa truskawkowa Surówka z marchewki i jabłka 300g/50g/50g Kompot truskawkowy	Udko z kurczaka pieczne z ziołami Ziemniaki puree Surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki Duszona marchewka z kukurydzą Woda z mięta i cytryną	Makaron świderki z gulaszem z łopatki (pszenica) Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki Kalafior na parze 90g/200g/45g/65g Lemoniada cytrynowa	Pulpety z mięsa mieszanego z sosem (pszenica/jaja) Kasza bulgur (pszenica) Marchewka tarta z jabłkiem Buraczki zasmażane (pszenica) Herbata miętowa	Krokiety ziemniaczane z sosem pieczarkowym (jaja/pszenica) Surówka z kapusty piekińskiej , kukurydzi i papryki Kompot owocowy
D E S E R	Kisiel owocowy 150g	Brzoskiewnia na jogurcie sojowym (soja) 120g	Koktajl owocowy, chrupki grvczane 200ml/2szt.	Wafel ryżowy z dżemem 1szt./5g	Jabłko 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