



	PONIEDZIAŁEK 06.05	WTOREK 07.05	ŚRODA 08.05	CZWARTEK 09.05	PIĄTEK 10.05
Z U P A	Barszcz czerwony z fasolką (seler/mleko) 300ml	Zupa minestrone z młodą kapustą (seler) 300ml	Ogórkowa z ryżem, wywar warzywny (seler/mleko) 300ml	Rosół domowy z makaronem bezglutenowym (seler) 300ml	Krem z ciecierzycy z ziarnami sezamu (sezam) 300ml
I I D A N I E	Makaron bezglutenowy z białym serem i polewą truskawkową (mleko) Marchewka na parze 350g/100g Kompot owocowy	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym (mleko) Ziemniaczki pieczone Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Brokuł na parze 90g/200g/45g/45g Sok jabłkowy	Fileciki z dorsza w panierce kukurydzianej (jaja) Ziemniaki puree Surówka z kiszzonej kapusty z natką pietruszki Kalafior na parze 90g/200g/45g/45g Kompot z truskawek	Filet drobiowy w panierce kukurydzianej (jaja) Ziemniaki puree Surówka z białej kapusty i marchewki Brukselka na parze 90g/200g/45g/45g Woda z mięta i cytryną	Pierogi ruskie bezglutenowe ze śmietaną (jaja/mleko) Kalarepka do chrupania 350g/100g Herbata miętowa
D E S E R	Gruszka 1 szt.	Kolorowa galaretka 150g	Ciasto bezglutenowe 100g	Sałatka owocowa z bakaliami (orzechy) 150g	Wafle ryżowe z dżemem 2szt.
	PONIEDZIAŁEK 13.05	WTOREK 14.05	ŚRODA 15.05	CZWARTEK 16.05	PIĄTEK 17.05
Z U P A	Krem ziemniaczany z ziarnami słonecznika (seler) 300ml	Zupa z botwinki z ziemniakami i jajkiem (seler/jaja/mleko) 300ml	Krem szpinakowy z ziarnami słonecznika (seler) 300ml	Krem brokułowy z ziarnami słonecznika (seler/mleko) , wywar warzywny 300ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami (seler/mleko) 300ml
I I D A N I E	Pałeczki z kurczaka pieczone z ziołami Ziemniaki puree (mleko) Sałata zielona z papryką i pomidorami w ziołowym sosie Kalafior na parze 90g/200g/50g/55g Kompot truskawkowy	Gulasz mięsny z łopatką z dodatkiem wołowiny Kasza gryczana Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze 90g/200g/50g/55g Woda z mięta i cytryną	Naleśniki bezglutenowe z serem i polewą truskawkową (jaja/mleko) Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i brzoskwini (mleko) 300g/80g Lemoniada cytrynowa	Filet z morszczuka w panierce kukurydzianej (ryby/jaja) Ziemniaki puree Colaślaw z domowym sosem (jaja) Fasolka na parze 90g/200g/50g/55g Herbata miętowa	Kluski bezglutenowe, polewa jogurtowa z truskawkami (mleko/jaja) Surówka z marchewki i jabłka 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 13.05	WTOREK 14.05	ŚRODA 15.05	CZWARTEK 16.05	PIĄTEK 17.05
Z U P	Barszcz czerwony z fasolką (seler) 300ml	Zupa minestrone z młodą kapustą (seler) 300ml	Ogórkowa z ryżem, wywar warzywny (seler) 300ml	Rosół domowy z makaronem (seler/pszenica) 300ml	Krem z ciecierzycy z ziarnami sezamu (sezam) 300ml
I I D A N I E	Makaron z truskawkami (pszenica) Marchewka na parze 350g/100g Kompot owocowy	Gyros drobiowy z sosem pomidorowym Ziemniaczki pieczone Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Brokuł na parze 90g/200g/45g/45g Sok jabłkowy	Paluszki rybne z kawałków fileta z dorsza (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Surówka z kiszzonej kapusty z natką pietruszki Kalafior na parze 90g/200g/45g/45g Kompot z truskawek	Filet drobiowy w panierce (pszenica/jaja) Ziemniaki puree Surówka z białej kapusty i marchewki Brukselka z bułką tartą (pszenica) 90g/200g/45g/45g Woda z mięta i cytryną	Pierogi z farszem ziemniaczanym, cebulka (pszenica/jaja) Kalarepka do chrupania 350g/100g Herbata miętowa
D E S E R	Gruszka 1 szt.	Kolorowa galaretka 150g	Biszkopt z owocami (jaja/pszenica) 125g	Salatka owocowa z bakaliami (orzechy) 150g	Wafle ryżowe z dżemem 2szt.
	PONIEDZIAŁEK 13.05	WTOREK 14.05	ŚRODA 15.05	CZWARTEK 16.05	PIĄTEK 17.05
Z U P A	Krupnik z warzywami (seler/jęczmień) 300ml	Zupa z botwinki z ziemniakami i jajkiem (seler/jaja) 300ml	Krem szpinakowy z grzankami (seler/pszenica) 300ml	Krem brokułowy z ziarnami słonecznika (seler) , wywar warzywny 300ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami (seler) 300ml
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 90g/200g/50g/55g Kompot truskawkowy	Gulasz mięsny z łopatki z dodatkiem wołowiny Kasza bulgur (pszenica) Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze 90g/200g/50g/55g Woda z mięta i cytryną	Naleśniki z domowa cieciorellą i polewą truskawkową (pszenica/jaja/orzechy) Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i brzoskwini 300g/50g/50g Lemoniada cytrynowa	Filet z morszczuka w panierce (ryby/jaja/pszenica) Ziemniaki puree Colaślaw z domowym sosem (jaja) Fasolka na parze 90g/200g/50g/55g Herbata miętowa	Kluski bez mleka, polewa truskawkowa (pszenica/jaja) Surówka z marchewki i jabłka 300g/50g/50g Kompot owocowy
D E S E R	Kisiel owocowy 150g	Brzoskwinia na jogurcie sojowym (soja) 120g	Koktajl owocowy, chrupki gruczane 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