



MENU



MIESIĄC: LISTOPAD 2023

TYDZIEŃ: TRZECI

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁEK
20.11**

*SZWEDZKI STÓŁ

SZCZAWIOWA Z JAJKIEM
(PORCJA DROBIOWA;
WŁOSZCZYŻNA; OGÓRKI
KISZONY; ŚMIETANA 12%;
PRZYPRAWY) (7,9)

SPAGHETTI Z SOSEM MIĘSNO -
WARZYWNYM; SURÓWKA JESIENNA;
WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT
(1,7)

SZCZAWIOWA VEGE; SPAGHETTI
WARZYWNE; SURÓWKA
JESIENNA; KOMPOT (1,9)

OWOC

BUDYŃ WANILIOWY Z
OWOCAMI; HERBATA
RUMIANKOWA (7)

WTOREK 21.11

*SZWEDZKI STÓŁ

JESIENNA (PORCJA
DROBIOWA; ZIEMNIAKI;
BROKUŁA; ŚMIETANA 12%;
PRZYPRAWY) (1,9)

KLOPSIKI W SOSIE KOPERKOWYM;
KASZA KUSKUS; BURAKI NA CIEPŁO;
WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA
(1,7)

JESIENNA VEGGE; KOTLET
SOJOWY W SOSIE KOPERKOWYM
VEGE; KASZA KUSKUS; BURACZKI
NA CIEPŁO; HERBATA (1,9)

OWOC

SEREK WANILIOWY; CHRUPKI
KUKURYDZIANE (7)

ŚRODA 22.11

*SZWEDZKI STÓŁ

ŻUREK Z KIEŁBASKĄ (PORCJA
DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA;
ZIEMNIAKI; ŻUR; JAJKO;
ŚMIETANA 12%;
PRZYPRAWY) (1,3,7,9)

KOPYTKA Z SOSEM SEROWYM;
SURÓWKA COLESŁAW; WARZYWA DO
CHRUPANIA; KOMPOT (1)

ŻUREK VEGE; KOPYTKA W SOSIE
WARZYWNYM; SURÓWKA
COLESŁAW; WARZYWA DO
CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

TOSTY HAWAJSKIE; HERBATA
(1,7)

CZWARTEK 23.11	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; GROSZEK; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	INDYK W SOSIE SŁODKO - KWAŚNYM; RYŻ; SAŁATA LODOWA; HERBATA Z MIODEM	KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI VEGE; KOTLET WARZYWNY; RYŻ; SAŁATA LODOWA; HERBATA Z MIODEM (1,9)	OWOC	JOGURT NATURALNY Z GRANOLĄ I MIODEM; CIASTKO SANTE (1,7,8)
PIĄTEK 24.11	*SZWEDZKI STÓŁ	KOPERKOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KOPER; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,3,9)	KOTLET RYBNY; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT; KOMPOT (1,4)	KOPERKOWA VEGGE; KOTLET RYBNY; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT; KOMPOT (1,4,9)	OWOC	MUFFINKI CZEKOLADOWA; HERBATA (1)

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); masło; warzywa na kanapki (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie; płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane z mlekiem 2%; herbata z cytryną; kakao z mlekiem 3,2%, kawa inka z mlekiem 3,2%; parówka drobiowo-cieleńca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza.

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH

1. **GLUTEN**; 2. **SKORUPIAKI**; 3. **JAJA**; 4. **RYBY**; 5. **ORZESZKI ZIEMNE**; 6. **SOJA**; 7. **MLEKO**; 8. **ORZECHY**; 9. **SELER**; 10. **GORCZYCA**; 11. **SEZAM**; 12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY**; 13. **ŁUBIN**; 14. **MIĘCZAKI**.

*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEMALIM ZMIANOM

* WODA DO PICIA DO OBIADU DOSTĘPNA JEST NA WYDAWCE