



# MENU



**MIESIĄC: PAŹDZIERNIK 2023**

**TYDZIEŃ: CZWARTY**

**DZIEŃ**

**ŚNIADANIE**

**OBIAD**

**PODWIECZOREK**

**ZUPA**

**II DANIE**

**DIETA**

**DESER**

**PONIEDZIAŁEK  
23.10**

\*SZWEDZKI STÓŁ

KALAFIOROWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; ZIEMNIAKI; KALAFIOR; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)

LENIWE Z BUŁECZKĄ, MARCHEWKA NA SŁODKO; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA (1,7)

KALAFIOROWA VEGE; KOPYTKA Z BUŁKĄ, MARCHEWKA NA SŁODKO; WODA (1,9)

OWOC

KAJZERKA Z SEREM, SZYNKĄ I WARZYWAMI; MUS OWOCOWY (1,7)

**WTOREK 24.10**

\*SZWEDZKI STÓŁ

RYŻANKA (PORCJA DROBIOWA; RYŻ; WŁOSZCZYZNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)

KOTLET MIELONY; ZIEMNIAKI; BURAKI; KOMPOT (1)

RYŻANKA VEGE; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAKI; BURAKI; KOMPOT (1,9)

OWOC

CIASTKO OWSIANE; MUS OWOCOWY (1,8)

**ŚRODA 25.10**

\*SZWEDZKI STÓŁ

GROCHOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; ZIEMNIAKI; GROCH; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)

PIEROGI Z MIĘSEM; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z CEBULKĄ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7,9)

GROCHOWA VEGE; PIEROGI Z SOCZEWICĄ; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z CEBULĄ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

DROŹDZÓWKA; HERBATA (1,7)

<b>CZWARTEK 26.10</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	CEBULOWA Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; CEBULA; GRZANKI; PRZYPRAWY) (1,9)	ŻEBERKA W SOSIE BARBECIE; ZIEMNIAKI; Z BIAŁEJ KAPUSTY; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	CEBULOWA VEGE Z GRZANKAMI; KOTLET SOJOWY; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY; KOMPOT (1,9)	OWOC	BATONIK MUSLI; SOK JABŁKOWY; BANAN (1,8)
<b>PIĄTEK 27.10</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ CZERWONY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BURAKI; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	RYBA Z PIECA; SOS CYTRYNOWY; RYŻ; MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET; KOMPOT (1,4)	BARSZCZ CZERWONY VEGE; RYBA Z PIECA; SOS CYTRYNOWY; RYŻ; MIX SAŁAT; KOMPOT (1,4,9)	OWOC	BABKA PIASKOWA; MLEKO (1,7)

### **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; herbata z cytryną; kakao z mlekiem, kawa inka; parówka drobiowo-cielęca/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 NIEWIELKIM ZMIANOM**