



MENU



MIESIĄC: WRZESIEŃ 2023

TYDZIEŃ: CZWARTY

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁKE
25.09**

*SZWEDZKI STÓŁ

SZCZAWIOWA Z JAJKIEM
(PORCJA DROBIOWA;
WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI;
SZCZAW; JAJKO;
PRZYPRAWY) (3,7,9)

SPAGHETTI NAPOLI; SAŁATA LODOWA
Z JOGURTEM/WARZYWA DO
CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

SZCZAWIOWA VEGE; SPAGHETTI
NAPOLI; SAŁATA LODOWA Z
OLIWA/WARZYWA DO
CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

ZAPIEKANKI Z SZYNKĄ I
ŻÓŁTYM SEREM; CHIPSY
JABŁKOWE (1,7)

WTOREK 26.09

*SZWEDZKI STÓŁ

KRUPNIK (PORCJA
DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA;
KASZA; ZIEMNIAKI;
PRZYPRAWY) (1,7,9)

INDYK W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM;
RYŻ PARABOLICZNY; SURÓWKA Z
KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; KOMPOT (7)

KRUPNIK VEGE; TOFFU W SOSIE
SŁODKO KWAŚNYM; RYŻ
PARABOLICZNY; SURÓWKA Z
KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; KOMPOT (9)

OWOC

JOGURT DO PICIA; CHIASTKA
OWSIANE BEZ CUKRU (1,7,8)

ŚRODA 27.09

*SZWEDZKI STÓŁ

OGÓRKOWA (PORCJA
DROBIOWA; ŻEBRO
WĘDZONE; WŁOSZCZYŻNA;
ZIEMNIAKI; OGÓRKI
KISZONE; MARCHEW;
ŚMIETANA 18%;
PRZYPRAWY) (7,9)

KLUSKI LENIWE Z BUŁECZKĄ TARTĄ;
MARCHEWKA Z JABŁKIEM/WARZYWA
DO CHRUPANIA; WODA (1,7)

OGÓRKOWA VEGE; KOPYTKA Z
BUŁKĄ TARTĄ; MARCHEWKA Z
JABŁKIEM/WARZYWA DO
CHRUPANIA; WODA (1,9)

OWOC

ROGAL MAŚLANY, JOGURT
NATURALNY (1,7)

CZWARTEK 28.09	*SZWEDZKI STÓŁ	JARZYNOWA PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; PRZYPRAWY) (7,9)	KOTLET MIELONY; ZIEMNIAKI PUREE; BURACZKI NA CIEPŁO; KOMPOT (1,7)	JARZYNOWA VEGE; KOTLET MIELONY; ZIEMNIAKI PUREE; BURACZKI NA CIEPŁO; KOMPOT (1,7)	OWOC	KISIEL Z OWOCAMI; BATON MUSLI (1,7,8)
PIĄTEK 29.09	*SZWEDZKI STÓŁ	ROSÓŁ (ŚWIEŻY KURCZAK ZAGRODOWY; SZPONDER; MARCHEWKA; WŁOSZCZYŻNA; MAKARON NITKA; PRZYPRAWY) (7,9)	PULPETY RYBNE W SOSIE CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET; WODA Z MIODEM (1,4)	ROSÓŁ VEGE; PULPETY RYBNE W SOSIE CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET; WODA Z MIODEM (1,4)	OWOC	CIASTO DOMOWE; MLEKO (1,7)

CODZIENNIE 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**