



MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: LUTY 2024		TYDZIEŃ: CZWARTY			
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
PONIEDZIAŁEK 26.02	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ CZERWONY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BURAKI; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (1,9)	MAKARON W SOSIE BROKUŁOWO-JOGURTOWYM Z TOFU; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	BARSZCZ CZERWONY VEGE; MAKARON BROKUŁOWO-JOGURTOWY VEGE Z TOFU ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	CHAŁKA Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ; KAKAO (1,7)
WTOREK 27.02	*SZWEDZKI STÓŁ	FASOŁOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; FASOLA; PRZYPRAWY) (1,9)	KOTLET SCHABOWY; ZIEMNIAKI; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,3)	FASOŁOWA VEGE; KOTLET SOJOWY; ZIEMNIAKI; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; WODA Z MIODEM (1,9)	OWOC	JOGURT NATURALNY Z BORÓWKAMI I MUSLI; WODA (1,7)
ŚRODA 28.02	*SZWEDZKI STÓŁ	GULASZOWA (PORCJA DROBIOWO- WOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; PAPRYKA; PRZYPRAWY) (1,9)	RYŻ NA MLEKU KOKOSOWYM Z MANGO; SAŁATKA OWOCOWA; WODA	ZUPA GULASZOWA VEGE; RYŻ NA MLEKU KOKOSOWYM Z MANGO; SAŁATKA OWOCOWA; WODA (9)	OWOC	KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)

CZWARTEK 29.02	*SZWEDZKI STÓŁ	KAPUŚNIAK (PORCJA DROBIOWA; KAPUSTA KISZONA; ZIEMNIAKI; WŁOSZCZYŻNA; PRZYPRAWY) (7,9)	KURCZAK PO CHŃSKU; MAKARON RYŻOWY; SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z MIODEM (1)	KAPUŚNIAK VEGE; MAKARON RYŻOWY W SOSIE SOJOWY Z WARZYWAMI; SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z MIODEM (1,9)	OWOC	BAGIETKA Z PASTĄ JAJECZNĄ; HERBATA OWOCOWA (1,3,7)
PIĄTEK 01.03	*SZWEDZKI STÓŁ	KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KASZA JĘCZMIENNA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (1,9)	PULPECIKI RYBNE W SOSIE ZIOŁOWO-CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,3,4)	PULPECIKI RYBNE W SOSIE ZIOŁOWO-CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4)	OWOC	CIASTO DOMOWE; HERBATA (1,3)

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

*WODA DO PICIA DOSTĘPNA JEST NA WYDAWCE