



MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: WRZESIEŃ 2023			TYDZIEŃ: DRUGI		
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
PONIEDZIAŁEK 11.09	*SZWEDZKI STÓŁ	OGÓRKOWA (PORCJA ROSOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; OGÓREK KISZONY; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	RYŻ Z JABŁKAMI; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT	OGÓRKOWA VEGE, RYŻ Z JABŁKAMI; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (9)	OWOC	KOLOROWE KANAPKI; SOK OWOCOWY (1,7)
WTOREK 12.09	*SZWEDZKI STÓŁ	BROKUŁOWA (PORCJA KURCZAKA, WŁOSZCZYŻNA, BROKUŁA, ŚMIETANA 18%) (7,9)	GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA; ZIEMNIAK; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WODA Z CYTRYNĄ (1,7,9)	BROKUŁOWA VEGE; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAK; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WODA Z CYTRYNĄ (1,9)	OWOC	WAFLE RYŻOWE, KOKTAJL BANANOWY (7)
ŚRODA 13.09	*SZWEDZKI STÓŁ	ZACIERKOWA (PORCJA ROSOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZACIERKA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	PIEOGI RUSKIE; SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	ZACIERKOWA VEGE; PIEROGI Z CIECIERZYCĄ; SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY; KOMPOT (1)	OWOC	ZAPIEKANKA; HERBATA (1,7)

CZWARTEK 14.09	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z PIECZAREK Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; PIECZARKI; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	SPAGHETTI BOLOGNESE; SAŁATA LODOWA Z JOGURTEM; WARZYWA DO CHRUPANIA; LEMONIADA (1,7)	KREM Z PIECZAREK VEGE Z GRZANKAMI; SPAGHETTI NAPOLI; SAŁATA LODOWA Z JOGURTEM; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1)	OWOC	CHRUPKI KUKURYDZIANE; JOGURT DO PICIA (7)
PIĄTEK 15.09	*SZWEDZKI STÓŁ	POMIDOROWA (PORCJA DROBIOWA; KONCENTRAT POMIDOROWY; MAKARON; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	SANDACZ W SOSIE WARZYWNYM; KASZA; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; SOK MALINOWY (4,7)	POMIDOROWA VEGE; SANDACZ W SOSIE WARZYWNYM; KASZA; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; SOK MALINOWY (4,7)	OWOC	CIASTO DOMOWE; HERBATA (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-cieleńca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicą.

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