



MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: LUTY 2024				TYDZIEŃ: TRZECI	
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
PONIEDZIAŁEK 19.02	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z MARCHEWKI Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; MARCHEWKA; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	MAKARON MUSZELKI; SER BIAŁY; MUS TRUSKAWKOWY; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	KREM Z MARCHEWKI VEGE Z GRZANKAMI; MAKARON Z JOGURTEM KOKOSOWYM I MUSEM TRUSKAWKOWYM, SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ JOGURTOWĄ; MUS OWOCOWY (7)
WTOREK 20.02	*SZWEDZKI STÓŁ	KALAFIOROWA (PORCJA DROBIOWA; KALAFIOR; ZIEMNIAKI; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	KOTLET MIELONY; ZIEMNIAKI; BURAKI NA CIEPŁO; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z MIODEM (1,7)	KALAFIOROWA VEGE; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAKI; BURAKI NA CIEPŁO; WODA Z MIODEM (1,9)	OWOC	KISIEL Z OWOCAMI; BISZKOPTY (1)
ŚRODA 21.02	*SZWEDZKI STÓŁ	Z CZERWONEJ SOCZEWICY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; CZERWONA SOCZEWICA; PRZYPRAWY) (1,9)	LECZO Z KIEŁBASĄ I RYŻEM; SURÓWKA COLESLAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7,9)	Z CZERWONEJ SOCZEWICY VEGE; LECZO Z RYŻEM; SURÓWKA COLESLAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)

CZWARTEK 22.02	*SZWEDZKI STÓŁ	OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; OGÓRKI KISZONE; ZIEMNIAKI; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	GULASZ WIEPRZOWY; KASZA GRYCZANA; FASOLKA SZPARAGOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1)	OGÓRKOWA VEGE; GULASZ SOJOWY; KASZA GRYCZANA; FASOLKA SZPARAGOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,9)	OWOC	KOKTAJL BANANOWO-OWOCOWY; CHRUPKI KUKURYDZIANE (7)
PIĄTEK 23.02	*SZWEDZKI STÓŁ	KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KASZA JĘCZMIENNA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,4)	KRUPNIK VEGE, STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4,9)	OWOC	BABKA CYTRYNOWA; HERBATA (1)

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