



JADŁOSPIS NA OKRES OD 18 DO 22 LUTEGO 2019

18.02.2019, poniedziałek

ŚNIADANIE	Diety (zamienniki)	OBIAD	Diety (zamienniki)
<p><b>Zupa mleczna 200-220 ml</b></p> <p>mleko</p> <p>płatki orkiszowe</p> <p><b>Kanapki: 3-4 szt.</b></p> <p>pieczywo mieszane</p> <p>masło</p> <p>polędwica wieprzowa</p> <p>serek twój smak</p> <p>pomidor/ogórek/papryka</p> <p>herbata owocowa/ mięta/ cytryna</p> <p><b>Alergeny</b></p> <p>1, 7</p>	<p><i>napój kokosowy</i></p> <p><i>płatki ryżowe</i></p> <p><i>olej kokosowy</i></p> <p><i>ser kozi</i></p>	<p><b>Zupa: 250 - 300 ml</b></p> <p>zupa z kapusty białej na wywarze ze skrzydeł indyka i włośzczyzny</p> <p><b>II danie:</b></p> <p>zrazy zawijane z szynki wieprzowej z marchewką, ogórkiem, musztardą</p> <p>kasza gryczana</p> <p>buraczki</p> <p>kompot wieloowocowy</p> <p><b>Alergeny</b></p> <p>1, 9</p>	<p>sztuka mięsa z indyka</p> <p>ziemniaki</p> <p>ogórek świeży</p>

19.02.2019, wtorek

ŚNIADANIE	Diety (zamienniki)	OBIAD	Diety (zamienniki)
<p><b>Zupa mleczna: 200-220 ml</b></p> <p>mleko</p> <p>kasza manna</p> <p><b>Kanapki: 3-4 szt.</b></p> <p>pieczywo mieszane</p> <p>masło</p> <p>polędwica wieprzowa</p> <p>pasta z ryby ze szczypiorkiem, rzodkiewki</p> <p>ser żółty</p> <p>pomidor/ogórek/szczypiorek</p> <p>dżem</p> <p>herbata owocowa/ mięta/ cytryna</p> <p><b>Alergeny</b></p> <p>1, 7</p>	<p><i>napój kokosowy</i></p> <p><i>płatki kukurydziane</i></p> <p><i>ser kozi</i></p>	<p><b>Zupa: 250 - 300 ml</b></p> <p>zupa jarzynowa na wywarze ze skrzydełek indyka i warzyw</p> <p><b>II danie:</b></p> <p>strogonow z indyka</p> <p>makaron</p> <p>surówka z białej rzodkwi, marchewki, jabłka z sosem jogurtowym</p> <p>kompot wieloowocowy</p> <p><b>Alergeny</b></p> <p>7, 9</p>	<p>makaron bezglutenowy</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z rzodkwi z olejem z pestek winogron</p>

20.02.2019, środa

ŚNIADANIE	Diety (zamienniki)	OBIAD	Diety (zamienniki)
<p><b><u>Zupa mleczna: 200-220 ml</u></b> mleko</p> <p>płatki żytnie <b><u>Kanapki: 3-4 szt.</u></b> pieczywo mieszane masło szynka wieprzowa serek łaciaty</p> <p>ogórek kiszony/papryka/szczypiorek, pomidor herbata owocowa/ mięta/ cytryna</p> <p><b>Alergeny</b> 1,7</p>	<p><i>napój kokosowy</i></p> <p><i>płatki ryżowe</i></p> <p><i>olej kokosowy</i> <i>szynka drobiowa</i> <i>ser kozi</i></p>	<p><b><u>Zupa: 250 - 300 ml</u></b> krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze ze skrzydeł indyka i włoszczyzny</p> <p><b><u>II danie:</u></b> schab pieczony ze śliwka sos z pieczeni ziemniaki kapusta kwaszona zasmażana kompot wieloowocowy</p> <p><b>Alergeny</b> 1,9</p>	<p><i>krupnik z kaszy kukurydzianej</i></p> <p><i>indyk</i></p> <p><i>surówka z kapusty kwaszonej</i></p>

21.02.2019, czwartek

ŚNIADANIE	Diety (zamienniki)	OBIAD	Diety (zamienniki)
<p><b><u>Zupa mleczna: 200-220 ml</u></b> mleko</p> <p>płatki jaglane <b><u>Kanapki: 3-4 szt.</u></b> pieczywo mieszane masło schab pieczony ze śliwka</p> <p>serek kremowo-śmietankowy łaciaty dżem szczypiorek, pomidor, ogórek, papryka, sałata herbata owocowa/mięta/cytryna</p> <p><b>Alergeny</b> 1, 7</p>	<p><i>napój kokosowy</i></p> <p><i>płatki kukurydziane</i></p> <p><i>olej kokosowy</i></p> <p><i>ser kozi</i></p>	<p><b><u>Zupa: 250-300 ml</u></b> pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną na wywarze ze skrzydeł indyka i włoszczyzny</p> <p><b><u>II danie:</u></b> kotlet pożarski, sos warzywny ziemniaki mizeria ze śmietaną, jogurtem naturalnym kompot wieloowocowy</p> <p><b>Alergeny</b> 1, 3, 7, 9</p>	<p><i>zupa nie zabieleną</i></p> <p><i>ogórek świeży</i></p>

22.02.2019, piątek

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>Diety (zamienniki)</b>	<b>OBIAD</b>	<b>Diety (zamienniki)</b>
<b><u>Zupa mleczna: 200-220 ml</u></b> mleko  płatki żytnie <b><u>Kanapki: 3-4 szt.</u></b> pieczywo mieszane  masło połędwica wieprzowa, pasztet drobiowy ser żółty pomidor, ogórek, papryka herbata owocowa/mięta/cytryna  <b>Alergeny</b> 1,7	<i>napój kokosowy</i>     <i>olej kokosowy</i> <i>szynka drobiowa</i>  <i>ser kozi</i>	<b><u>Zupa: 250-300 ml</u></b> pieczarkowa z makaronem zabelana na wywarze ze skrzydeł indyka i włoszczyzny  <b><u>II danie:</u></b> łosoś pieczony  ziemniaki warzywa gotowane (bukiet warzyw) kompot wieloowocowy  <b>Alergeny</b> 1, 3, 4, 7, 9	<i>makaron bezglutenowy, zupa niezabelana</i>   <i>kotlet z dorsza z dodatkiem mąki ziemniaczanej</i>  <i>surówka z marchwi jabłka</i>

**Uwaga:**

Uprzejmie informujemy, że zamieszczone na naszej stronie internetowej zestawy posiłków mogą ulec nieznacznym zmianom, wynikającym z przyczyn od nas niezależnych.

Jadłospis przygotowała Monika Chojnowska, pracownik ds. żywienia.

Jadłospis zatwierdzony przez dr Joannę Kaletę, pediatrę.

**\*) Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach:**

- 1 - zboża zawierające gluten
- 2 - skorupiaki i produkty pochodne
- 3 - jaja i produkty pochodne
- 4 - ryby i produkty pochodne
- 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne
- 6 - soja i produkty pochodne
- 7 - mleko i produkty pochodne
- 8 – orzechy
- 9 - seler i produkty pochodne
- 10 - gorczyca i produkty pochodne
- 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne
- 12 - dwutlenek siarki i siarczyny
- 13 - łubin i produkty pochodne
- 14 - mięczaki i produkty pochodne