




## Jadłospis przygotowany na okres 20-24.01.2020

DATA	ŚNIADANIE	DIETY	ZUPY (250ML)	DRUGIE DANIE (Porcja mięsna 80 – 100g , Danie jarskie 220g)	DODATKI (Produkt skrobiowy 100-120g, surówka 70g, kompot 200ml)	PODWIECZOREK
<b>PONIE-DZIAŁEK</b>  <b>20.01.20</b> 	<b>Stół szwedzki*:</b> Pieczywo, szynka wiejska, <b>twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem</b> , pomidor, herbata Gruszka**	<b>STANDARDOWE</b>	<b>Barszcz biały z jajkiem<sup>1,3,7,9</sup></b>	<b>Makaron z bakłażanem i pomidorami<sup>9,7</sup></b>	<b>Makaron farfale<sup>1</sup> , Kompot</b>	<b>Kanapka z serem i ogórkiem kiszonym</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN	Ogórkowa <sup>9</sup>	Makaron z bakłażanem i pomidorami <sup>9,7</sup>	Makaron bezglutenowy , Kompot	Kanapka z serem i ogórkiem kiszonym
		BEZMLECZNE	Ogórkowa <sup>9</sup>	Makaron z bakłażanem i pomidorami <sup>9</sup>	Makaron farfale <sup>1</sup> , Kompot	Kanapka z szynką i ogórkiem kiszonym
		WEGETARIANSKIE	Ogórkowa <sup>9</sup>	Makaron z bakłażanem i pomidorami <sup>9,7</sup>	Makaron farfale <sup>1</sup> , Kompot	Kanapka z serem i ogórkiem kiszonym
		WEGAŃSKIE	Ogórkowa <sup>9</sup>	Makaron z bakłażanem i pomidorami <sup>9</sup>	Makaron farfale <sup>1</sup> , Kompot	Kanapka z dżemem
<b>WTOREK</b>  <b>21.01.20</b>	<b>Stół szwedzki*:</b> Pieczywo, <b>pasta z tuńczyka, wędlina z indyka</b> , papryka, ogórek zielony, herbata Jabłko**	<b>STANDARDOWE</b>	<b>Pomidorowa z makaronem<sup>9,7,1</sup></b>	<b>Kotlet mielony z pieca<sup>1,3</sup></b>	<b>Ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot</b>	<b>Mango lassi, Ciasteczko owsiano-czekoladowe</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN	Pomidorowa z makaronem bezglutenowym <sup>9,7</sup>	Kotlet mielony z pieca <sup>3</sup>	Ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot	Mango lassi , Jaglane ciasteczka kokosowe
		BEZMLECZNE	Pomidorowa z makaronem <sup>9,1</sup>	Kotlet mielony z pieca <sup>1,3</sup>	Ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot	Mango lassi na mleku roślinnym Jaglane ciasteczka kokosowe
		WEGETARIANSKIE	Pomidorowa z makaronem <sup>9,7,1</sup>	Placki z cukinii z pieca <sup>1</sup>	Ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot	Mango lassi, Ciasteczko owsiano-czekoladowe
		WEGAŃSKIE	Pomidorowa z makaronem <sup>9,1</sup>	Placki z cukinii z pieca <sup>1</sup>	Ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot	Mango lassi, Ciasteczko owsiano-czekoladowe
<b>ŚRODA</b>  <b>22.01.20</b>	<b>Stół szwedzki*:</b> <b>Placuszek śniadaniowy z jabłkiem</b> ,pieczywo, szynka wiejska, pomidor, kakao Banan**	<b>STANDARDOWE</b>	<b>Zupa z soczewicy z ziemniakami<sup>9</sup></b>	<b>Pieczona pierś z kurczaka</b>	<b>Żółty ryż paraboliczny, sos tzatziki<sup>7</sup>, kompot</b>	<b>Chałka z twarożkiem i miodem, mandarynka</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN	Zupa z soczewicy z ziemniakami <sup>9</sup>	Pieczona pierś z kurczaka	Żółty ryż paraboliczny, sos tzatziki <sup>7</sup> , kompot	Kanapka z chleba bezglutenowego z twarożkiem i miodem, mandarynka
		BEZMLECZNE	Zupa z soczewicy z ziemniakami <sup>9</sup>	Pieczona pierś z kurczaka	Żółty ryż paraboliczny, marchew mini, kompot	Kanapka z dżemem, mandarynka
		WEGETARIANSKIE	Zupa z soczewicy z ziemniakami <sup>9</sup>	Risotto z zielonym groszkiem	Kompot	Chałka z twarożkiem i miodem, mandarynka
		WEGAŃSKIE	Zupa z soczewicy z ziemniakami <sup>9</sup>	Risotto z zielonym groszkiem	Kompot	Kanapka z dżemem, mandarynka
<b>CZWARTEK</b>  <b>23.01.20</b>	<b>Stół szwedzki*:</b> <b>Płatki ryżowe na mleku z wiśnią</b> , pieczywo, wędlina z indyka, papryka czerwona, herbata Pomarańcza**	<b>STANDARDOWE</b>	<b>Grycikowa<sup>9,1</sup></b>	<b>Gołąbki leniwe w sosie pomidorowym<sup>9,3,1</sup></b>	<b>Ziemniaki, brokuły, kompot</b>	<b>Ciasto bananowe – wyrób własny, lemoniada</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN	Jaglana z zielonym groszkiem <sup>9</sup>	Gołąbki leniwe w sosie pomidorowym <sup>9,3</sup>	Ziemniaki, brokuły, kompot	Bezglutenowe wegańskie ciasto bananowe – wyrób własny, lemoniada
		BEZMLECZNE	Grycikowa <sup>9,1</sup>	Gołąbki leniwe w sosie pomidorowym <sup>9,3,1</sup>	Ziemniaki, brokuły, kompot	Ciasto bananowe – wyrób własny, lemoniada
		WEGETARIANSKIE	Jaglana z zielonym groszkiem <sup>9</sup>	Wegańskie gołąbki leniwe w sosie pomidorowym <sup>9,1</sup>	Ziemniaki, brokuły, kompot	Ciasto bananowe – wyrób własny, lemoniada
		WEGAŃSKIE	Jaglana z zielonym groszkiem <sup>9</sup>	Wegańskie gołąbki leniwe w sosie pomidorowym <sup>9,1</sup>	Ziemniaki, brokuły, kompot	Bezglutenowe wegańskie ciasto bananowe – wyrób własny, lemoniada
<b>PIĄTEK</b>	<b>Stół szwedzki*:</b> Pieczywo, <b>schab – wyrób własny</b> , ser	<b>STANDARDOWE</b>	<b>Krem warzywny z grzankami domowymi<sup>1,9</sup></b>	<b>Pierogi ruskie<sup>1,7,3</sup></b>	<b>Surówka z marchewki, Kompot</b>	<b>Ryż zapiekany z jabłkiem</b>

<b>24.01.20</b>	żółty, pomidor, ogórek kiszony, herbata Kiwi**	ELIMINUJĄCE GLUTEN	Krem warzywny z grzankami domowymi <sup>1,9</sup>	Kopytka ze szpinakiem	Surówka z marchewki, Kompot	Ryż zapiekany z jabłkiem
		BEZMLECZNE	Krem warzywny z grzankami domowymi <sup>1,9</sup>	Kopytka ze szpinakiem	Surówka z marchewki, Kompot	Ryż zapiekany z jabłkiem
		WEGETARIANSKIE	Krem warzywny z grzankami domowymi <sup>1,9</sup>	Pierogi ruskie <sup>1,7,3</sup>	Surówka z marchewki, Kompot	Ryż zapiekany z jabłkiem
		WEGAŃSKIE	Krem warzywny z grzankami domowymi <sup>1,9</sup>	Kopytka ze szpinakiem	Surówka z marchewki, Kompot	Ryż zapiekany z jabłkiem

**Legenda:**

\***Stół szwedzki** Dla diety wegańskiej zostaną dostarczone zamienniki potraw zgodne z założeniami diety

\*\* Opcja dodatkowa przy wyborze oferty z drugim śniadaniem

**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.

**Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.**