



MENU



MIESIĄC: PAŹDZIERNIK 2023

TYDZIEŃ: PIERWSZY

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁKE
02.10**

*SZWEDZKI STÓŁ

OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; OGÓRKI KISZONE; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (9)

PIEROGI Z MIĘSEM;
SURÓWKA/WARZYWA DO CHRUPANIA;
KOMPOT (1)

PIEROGI VEGE;
SURÓWKA/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

KANAPKI KOLOROWE;
HERBATA (1,7)

WTOREK 03.10

*SZWEDZKI STÓŁ

NEAPOLITAŃSKA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; SER; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)

PAŁECZKA Z KURCZAKA PIECZONA;
ZIEMNIAKI; MARCHEWKA Z GROSZKIEM; KOMPOT (1,7)

NEAPOLITAŃSKA VEGE; BURGER WARZYWNY; ZIEMNIAKI; MARCHEWKA Z GROSZKIEM; KOMPOT (1,9)

OWOC

MUS OWOCOWY BEZ CUKRU; CHRUPKI KUKURYDZIANE

ŚRODA 04.10

*SZWEDZKI STÓŁ

ZACIERKOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; ZACIERKA; MARCHEW; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)

MAKARON Z BIAŁY SEREM I POLEWĄ TRUSKAWKOWĄ; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,7)

ZACIERKOWA VEGE; MAKARON Z TRUSKAWKAMI; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,9)

OWOC

DROŹDŻÓWKA Z BUDYNIEM;
SOCZEK OWOCOWY (1,7)

CZWARTEK 05.10	*SZWEDZKI STÓŁ	KALAFIOROWA (PORCJA DROBIOWA; MARCHEWKA; WŁOSZCZYŻNA; KALAFIOR; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	FASOLKA PO BRYTOŃSKU; BUŁKA KAJZERKA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1)	KALAFIOROWA VEGE; FASOLKA PO BRYTOŃSKU VEGE; BUŁKA KAJZERKA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	JOGURT DO PICIA; CIASTKO OWSIANE (1,7)
PIĄTEK 06.10	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ BIAŁY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	ŁOSOŚ PIECZONY; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,4)	BARSZCZ BIAŁY VEGE; ŁOSOŚ PIECZONY; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,4)	OWOC	CIASTO DOMOWE, 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**