



# MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: MARZEC 2024		TYDZIEŃ: TRZECI			
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
<b>PONIEDZIAŁKE</b> 18.03	*SZWEDZKI STÓŁ	KALAFIOROWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; MARCHEWKA; KALAFIOR; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	MAKARON Z WARZYWAMI I SEREM MOZZARELLA; OGÓREK KISZONY W SŁUPKI/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	KALAFIOROWA VEGE; MAKARON Z WARZYWAMI; OGÓREK KISZONY W SŁUPKI/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	KANAPKI KOLOROWE; HERBATA OWOCOWA (1,7)
<b>WTOREK 19.03</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	SZCZAWIOWA Z JAJKIEM (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; SZCZAW; ŚMIETANA 12%; JAJKO; PRZYPRAWY) (3,7,9)	FILET Z KURCZAKA; ZIEMNIAKI; BUKIET WARZYW Z PARY/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	SZCZWIOWA VEGE; KOTLET SOJOWY; ZIEMNIAKI; BUKIET WARZYW Z PARY/WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT	OWOC	WAFLE RYŻOWE; SEREK WANILIOWY; SOCZEK (1,7)
<b>ŚRODA 20.03</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASKĄ (PORCJA DROBIOWA; ŻEBRO WĘDZONE; WŁOSZCZYŻNA; KIEŁBASA WIEPRZOWA BIAŁA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	KOTLET WARZYWNY; KASZA BULGUR; SURÓWKA COLESŁAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	BARSZCZ BIAŁY VEGE; KOTLET WARZYWNY; KASZA BULGUR; SURÓWKA COLESŁAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)	OWOC	TOSTY Z SEREM I SZYNKĄ; RUMIANEK (1,7)

<b>CZWARTEK 21.03</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	ROSÓŁ (PORCJA DROBIOWA; PORCJA WOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; MAKARON NITKA; PRZYPRAWY) (7,9)	INDYK W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ/WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (7,9)	ROSÓŁ VEGE Z MAKARONEM; TOFU W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ/WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,9)	OWOC	KISIEL Z BORÓWKAMI; CHRUPKI KUKURYDZIANE; SOCZEK OWOCOWY
<b>PIĄTEK 22.03</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; GRZANKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	POLĘDWICA Z DORSZA W SOSIE MAŚLANO CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,4,7)	KREM Z BIAŁYCH WARZYW VEGE Z GRZANKAMI; POLĘDWICA Z DORSZA Z SOSEM CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; WODA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,4,9)	OWOC	CIASTO DOMOWE ZEBRA; MLEKO (1,7)

### **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**.

\*WODA DO PICIA DOSTĘPNA NA WYDAWCE

\*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEWIELKIM ZMIANOM