

JADŁOSPIS

05.11 – 09.11.2018 r.

Śniadania w formie bufetu (każdego dnia):

pieczywo (mieszane); masło; dżem; miód; świeże warzywa; płatki śniadaniowe (różne rodzaje); mleko; herbata czarna z cytryną lub owocowa, plus dodatek np. ser żółty lub chuda wędlina lub twarożek lub pasta rybna lub jajeczna lub jajko gotowane lub parówki z wody.

<p>poniedziałek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa ogórkowa 350 g; spaghetti z sosem bolońskim 220 g; sałata vinaigrette 50 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: koktajl jogurtowo-owocowy 150 g; ciastko zbożowe 1 szt.</p>
<p>wtorek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: krupnik ryżowy 350 g; sznycel z piersi kurczaka 90 g; ziemniaki 120 g; bukiet warzyw 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: kanapki z wędliną i warzywami; herbata z cytryną 200 ml</p>
<p>środa 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: żurek z ziemniakami 350 g; pierogi z mięsem z cebulką 180 g; surówka z marchewki z jabłkiem 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: ciasto domowe 100 g; napój owocowy 200 ml</p>
<p>czwartek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa jarzynowa 350 g; klopsiki w sosie pomidorowym 120/90 g; kasza jęczmienna 120 g; brokuły gotowane na parze 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: grzanka pełnoziarnista z serem i warzywami 50 g; herbata owocowa 200 ml</p>
<p>piątek 1, 3, 4, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa fasolowa 350 g; ryba w cieście 100 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty kwaszonej 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; herbata z cytryną / woda naturalna 200 ml podwieczorek: rogalik drożdżowy 1 szt.; napój owocowy 200 ml</p>

*) Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jajka, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, 11 – ziarno sezamowe, 12 – dwutlenek siarki, 13 – łubin, 14 – mięczaki.

JADŁOSPIS

13.11 – 16.11.2018 r.

Śniadania w formie bufetu (każdego dnia):

pieczywo (mieszane); masło; dżem; miód; świeże warzywa; płatki śniadaniowe (różne rodzaje); mleko; herbata czarna z cytryną lub owocowa, plus dodatek np. ser żółty lub chuda wędlina lub twarożek lub pasta rybna lub jajeczna lub jajko gotowane lub parówki z wody.

poniedziałek	<p>śniadanie:</p> <p>obiad:</p> <p>podwieczorek:</p>
<p>wtorek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy</p> <p>obiad: kapuśniak ze słodkiej kapusty 350 g; makaron z białym serem i sosem jogurtowo-truskawkowym 220 g; deser – owoc sezonowy; kompoty wieloowocowy / woda naturalna 200 ml</p> <p>podwieczorek: zapiekany tost pełnoziarnisty z serem i warzywami 50 g; herbata z cytryną 200 ml</p>
<p>środa 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy</p> <p>obiad: krupnik jęczmienny 350 g; klopsiki szwedzkie (<i>köttbullar</i>) w sosie mięsnym 130/95 g; ziemniaki 120 g; fasolka szparagowa gotowana na parze 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml</p> <p>podwieczorek: ciasto domowe 100 g; napój owocowy 200 ml</p>
<p>czwartek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy</p> <p>obiad: zupa pomidorowa z ryżem 350 g; pieczony udzik z kurczaka 90 g; ziemniaki 120 g; surówka wielowarzywna 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml</p> <p>podwieczorek: kanapki z wędliną i warzywami 50 g; herbata owocowa 200 ml</p>
<p>piątek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy</p> <p>obiad: zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350 g; pierogi z serem polane sosem waniliowym z owocami 180 g; deser – owoc sezonowy; herbata z cytryną / woda naturalna 200 ml</p> <p>podwieczorek: drożdżówka z kruszonką 1 szt.; napój owocowy 200 ml</p>

*) Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jajka, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, 11 – ziarno sezamowe, 12 – dwutlenek siarki, 13 – łubin, 14 – mięczaki.

JADŁOSPIS

19.11 – 23.11.2018 r.

Śniadania w formie bufetu (każdego dnia):

pieczywo (mieszane); masło; dżem; miód; świeże warzywa; płatki śniadaniowe (różne rodzaje); mleko; herbata czarna z cytryną lub owocowa, plus dodatek np. ser żółty lub chuda wędlina lub twaróg lub pasta rybna lub jajeczna lub jajko gotowane lub parówki z wody.

<p>poniedziałek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa zacierkowa 350 g; kurczak w sosie słodko-kwaśnym 100 g; ryż 120 g; surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: tost pełnoziarnisty zapiekany z serem i warzywami 50 g; herbata z cytryną 200 ml</p>
<p>wtorek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa koperkowa 350 g; kotlet mielony 90 g; ziemniaki 120 g; gotowana marchewka z groszkiem 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: koktajl jogurtowo-owocowy 150 g; herbatniki 50 g</p>
<p>środa 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa ogórkowa 350 g; makaron zapiekany z mięsem i warzywami 220 g; sałata vinaigrette 50 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: ciasto domowe 100 g; napój owocowy 200 ml</p>
<p>czwartek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: barszcz biały z ziemniakami 350 g; gulasz węgierski 100 g; kasza jęczmienna 120 g; fasolka szparagowa gotowana na parze 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: kanapki z wędliną i warzywami 50 g; herbata owocowa 200 ml</p>
<p>piątek 1, 3, 4, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa grochowa 350 g; ryba panierowana 90 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty kwaszonej 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; herbata z cytryną / woda naturalna 200 ml podwieczorek: sałatka owocowa 100 g; biszkopty; herbata czarna 200 ml</p>

*) Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jajka, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, 11 – ziarno sezamowe, 12 – dwutlenek siarki, 13 – łubin, 14 – mięczaki.

JADŁOSPIS

26.11 – 30.11.2018 r.

Śniadania w formie bufetu (każdego dnia):

pieczywo (mieszane); masło; dżem; miód; świeże warzywa; płatki śniadaniowe (różne rodzaje); mleko; herbata czarna z cytryną lub owocowa, plus dodatek np. ser żółty lub chuda wędlina lub twaróg lub pasta rybna lub jajeczna lub jajko gotowane lub parówki z wody.

<p>poniedziałek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa kalafiorowa 350 g; spaghetti z sosem bolońskim 220 g; sałata vinaigrette 50 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: kanapki z wędliną i warzywami 50 g; herbata z cytryną 200 ml</p>
<p>wtorek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: ogórkowa z ryżem 350 g; kotlet schabowy polski 90 g; ziemniaki 120 g; surówka colesław 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: koktajl jogurtowo-owocowy 150 g; ciastko owsiane 1 szt.</p>
<p>środa 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa jarzynowa 350 g; klopsy w sosie koperkowym 120/90 g; kasza gryczana 120 g; buraczki gotowane 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: ciasto domowe 100 g; napój owocowy 200 ml</p>
<p>czwartek 1, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: zupa pomidorowa z makaronem 350 g; kęski drobiowe 90 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty pekińskiej 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: zapiekany tost pełnoziarnisty z serem żółtym 50 g; herbata owocowa 200 ml</p>
<p>piątek 1, 3, 7, 9*</p>	<p>śniadanie: bufet śniadaniowy obiad: barszcz ukraiński 350 g; kotlet jajeczny 100 g; ryż 120 g; marchewka glazurowana 60 g; bufet surówkowy; deser – owoc sezonowy; kompot wieloowocowy / woda naturalna 200 ml podwieczorek: drożdżówka 1 szt.; napój owocowy 200 ml</p>

*) Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jajka, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, 11 – ziarno sezamowe, 12 – dwutlenek siarki, 13 – łubin, 14 – mięczaki.