

# JADŁOSPIS

05.11 – 09.11.2018 r.

<p><b>poniedziałek</b> 1, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa ogórkowa 350 g  <b>II danie:</b> spaghetti z sosem bolońskim 220 g; sałata vinaigrette 50 g;  <b>(podstawowe)</b> deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> spaghetti z sosem neapolitańskim 220 g; sałata vinaigrette 50 g;  <b>(wegetariańskie)</b> deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>wtorek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> krupnik ryżowy 350 g  <b>II danie:</b> sznycel z piersi kurczaka 90 g; ziemniaki 120 g; bukiet warzyw 60 g;  <b>(podstawowe)</b> deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> papryka faszerowana 100 g; ziemniaki 120 g; bukiet warzyw 60 g;  <b>(wegetariańskie)</b> deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>środa</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> żurek z ziemniakami 350 g  <b>II danie:</b> pierogi z mięsem z cebulą 180 g; surówka z marchewki z jabłkiem 60 g;  <b>(podstawowe)</b> deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> pierogi ruskie z cebulą 180 g; surówka z marchewki z jabłkiem 60 g;  <b>(wegetariańskie)</b> deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>czwartek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa jarzynowa 350 g  <b>II danie:</b> klopsiki w sosie pomidorowym 120/90 g; kasza jęczmienna 120 g;  <b>(podstawowe)</b> brokuły gotowane na parze 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 120/100 g; kasza jęczmienna  <b>(wegetariańskie)</b> 120 g; brokuły gotowane na parze 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>piątek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa fasolowa 350 g  <b>II danie:</b> ryba w cieście 100 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty kwaszonej 60  <b>(podstawowe)</b> g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> cukinia panierowana 100 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty  <b>(wegetariańskie)</b> kwaszonej 60 g; deser – owoc sezonowy</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.

<b>poniedziałek</b>	<p><b>zupa:</b></p> <p><b>II danie:</b> (podstawowe)</p> <p><b>II danie:</b> (wegetariańskie)</p>
<b>wtorek</b> 1, 7, 9*	<p><b>zupa:</b> kapuśniak ze słodkiej kapusty 350 g</p> <p><b>II danie:</b> makaron z białym serem i sosem jogurtowo-truskawkowym 220 g; (podstawowe) deser – owoc sezonowy</p> <p><b>II danie:</b> makaron z białym serem i sosem jogurtowo-truskawkowym 220 g; (wegetariańskie) deser – owoc sezonowy</p>
<b>środa</b> 1, 3, 7, 9*	<p><b>zupa:</b> krupnik jęczmienny 350 g</p> <p><b>II danie:</b> klopsiki szwedzkie (<i>köttbullar</i>) w sosie mięsnym 130/95 g; (podstawowe) ziemniaki 120 g; fasolka szparagowa gotowana na parze 60 g; deser – owoc sezonowy</p> <p><b>II danie:</b> klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 130/100 g; ziemniaki 120 g; (wegetariańskie) fasolka szparagowa gotowana na parze 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<b>czwartek</b> 1, 7, 9*	<p><b>zupa:</b> zupa pomidorowa z ryżem 350 g</p> <p><b>II danie:</b> pieczony udzik z kurczaka 90 g; ziemniaki 120 g; surówka (podstawowe) wielowarzywna 60 g; deser – owoc sezonowy</p> <p><b>II danie:</b> kotlet warzywny z brokułami 100 g; ziemniaki 120 g; surówka (wegetariańskie) wielowarzywna 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<b>piątek</b> 1, 3, 7, 9*	<p><b>zupa:</b> zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350 g</p> <p><b>II danie:</b> pierogi z serem polane sosem waniliowym z owocami 180 g; (podstawowe) deser – owoc sezonowy</p> <p><b>II danie:</b> pierogi z serem polane sosem waniliowym z owocami 180 g; (wegetariańskie) deser – owoc sezonowy</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.

<p><b>poniedziałek</b> 1, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa zacierkowa 350 g  <b>II danie:</b> kurczak w sosie słodko-kwaśnym 100 g; ryż 120 g;  <b>(podstawowe)</b> surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 60 g;                      deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> medalion warzywny panierowany 100 g;  <b>(wegetariańskie)</b> ryż 120 g; surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 60 g;                      deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>wtorek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa koperkowa 350 g  <b>II danie:</b> kotlet mielony 90 g; ziemniaki 120 g; gotowana marchewka z  <b>(podstawowe)</b> groszkiem 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> kotlet warzywny z fasolką 100 g; ziemniaki 120 g; gotowana  <b>(wegetariańskie)</b> marchewka z groszkiem 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>środa</b> 1, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa ogórkowa 350 g  <b>II danie:</b> makaron zapiekany z mięsem i warzywami 220 g;  <b>(podstawowe)</b> sałata vinaigrette 50 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> makaron zapiekany z warzywami 220 g; sałata vinaigrette 50 g;  <b>(wegetariańskie)</b> deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>czwartek</b> 1, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> barszcz biały z ziemniakami 350 g  <b>II danie:</b> gulasz węgierski 100 g; kasza jęczmienna 120 g; fasolka szparagowa  <b>(podstawowe)</b> gotowana na parze 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> gulasz warzywny na ostro 100 g; kasza jęczmienna 120 g; fasolka  <b>(wegetariańskie)</b> szparagowa gotowana na parze 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>piątek</b> 1, 3, 4, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa grochowa 350 g  <b>II danie:</b> ryba panierowana 100 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty  <b>(podstawowe)</b> kwaszonej 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> warzywa panierowane 100 g; ziemniaki 120 g; surówka z kapusty  <b>(wegetariańskie)</b> kwaszonej 60 g; deser – owoc sezonowy</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.

<p><b>poniedziałek</b> 1, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa kalafiorowa 350 g  <b>II danie:</b> spaghetti z sosem bolońskim 220 g;  <b>(podstawowe)</b> sałata vinaigrette 50 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> spaghetti z sosem neapolitańskim 220 g;  <b>(wegetariańskie)</b> sałata vinaigrette 50 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>wtorek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> ogórkowa z ryżem 350 g  <b>II danie:</b> kotlet schabowy polski 90 g; ziemniaki 120 g; surówka colesław 60 g;  <b>(podstawowe)</b> deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> medalion warzywny z groszkiem 100 g; ziemniaki 120 g; surówka  <b>(wegetariańskie)</b> colesław 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>środa</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa jarzynowa 350 g  <b>II danie:</b> klopsy w sosie koperkowym 120/90 g; kasza gryczana 120 g; buraczki  <b>(podstawowe)</b> gotowane 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> klopsy warzywne w sosie koperkowym 130/100 g; kasza gryczana  <b>(wegetariańskie)</b> 120 g; buraczki gotowane 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>czwartek</b> 1, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> zupa pomidorowa z makaronem 350 g  <b>II danie:</b> kaski drobiowe 90 g; ziemniaki 120 g;  <b>(podstawowe)</b> surówka z kapusty pekińskiej 60 g; deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> warzywa panierowane 100 g; ziemniaki 120 g;  <b>(wegetariańskie)</b> surówka z kapusty pekińskiej 60 g; deser – owoc sezonowy</p>
<p><b>piątek</b> 1, 3, 7, 9*</p>	<p><b>zupa:</b> barszcz ukraiński 350 g  <b>II danie:</b> kotlet jajeczny 100 g; ryż 120 g; marchewka glazurowana 60 g;  <b>(podstawowe)</b> deser – owoc sezonowy  <b>II danie:</b> kotlet jajeczny 100 g; ryż 120 g; marchewka glazurowana 60 g;  <b>(wegetariańskie)</b> deser – owoc sezonowy</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.