



MENU



| DZIEŃ | MIESIĄC: LISTOPAD 2023 | | | TYDZIEŃ: PIERWSZY | | |
|-------------------------------|------------------------|---|--|---|-------|-------------------------------------|
| | ŚNIADANIE | OBIAD | | | | PODWIECZOREK |
| | | ZUPA | II DANIE | DIETA | DESER | |
| PONIEDZIAŁEK 06.11 | *SZWEDZKI STÓŁ | KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KASZA; PRZYPRAWY) (1,9) | MAKARON NAPOLI; MIX SAŁAT; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1) | KRUPNIK VEGE; MAKARON NAPOLI; MIX SAŁAT, WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9) | OWOC | BUDYŃ; BISZKOPT; SOK JABŁKOWY (1,7) |
| WTOREK 07.11 | *SZWEDZKI STÓŁ | JARZYNOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9) | GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA; ZIEMNIAKI; SURÓWKA; WODA Z MIODEM (1,9) | JERZYNOWA VEGE; STEK WARZYWNY; ZIEMNIAKI; SURÓWKA; WODA Z MIODEM (1,9) | OWOC | BATON MUSLI; SOK OWOCOWY (1,8) |
| ŚRODA 08.11 | *SZWEDZKI STÓŁ | FASOLOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; FASOLA; PRZYPRAWY) (1,9) | NALEŚNIKI Z SEREM; MUS TRUSKAWKOWY; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7) | FASOLOWA VEGE; NALEŚNIKI Z JABŁKIEM; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9) | OWOC | KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7) |

| | | | | | | |
|---------------------------|----------------|--|---|---|------|---|
| CZWARTEK 09.11 | *SZWEDZKI STÓŁ | KREM Z DYNIA Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; DYNIA; GRZANKI; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,9) | GULASZ WOŁOWY; KASZA GRYCZANA; SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7) | KREM Z DYNIA Z GRZANKAMI; KOTLET SOJOWY; KASZA GRYCZANA; SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY; KOMPOT (1,9) | OWOC | KISIEL OWOCOWY; SOK JABŁKOWY; SŁOMKA PTYSIOWA (1,8) |
| PIĄTEK 10.10 | *SZWEDZKI STÓŁ | BARSZCZ UKRAIŃSKI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BURAKI; PRZYPRAWY) (9) | PULPETY RYBNE W SOSIE KOPERKOWYM; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; HERBATA (1,4,9) | BARSZCZ UKRAIŃSKI VEGE; PULPETY RYBNE; SOS KOPERKOWY; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4,9) | OWOC | BABECZKA ŚMIETANKOWA; 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 jajecznicą.

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**