



# MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: LUTY 2024			TYDZIEŃ: DRUGI		
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 05.02	*SZWEDZKI STÓŁ	SZCZAWIOWA Z JAJKIEM (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; SZCZAW; JAJKO; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	NALEŚNIKI Z SEREM I MUSEM TRUSKAWOWYM; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,7)	SZCZAWIOWA VEGE; NALEŚNIKI Z OWOCAMI; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1)	OWOC	JOGURT DO PICIA, BATON MUSLI (1,7,8)
<b>WTOREK 06.02</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z WARZYW Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYZNA; ZIEMNIAKI; GRZANKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,7,9)	SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,7)	KREM Z WARZYW VEGE Z GRZANKAMI; SPAGHETTI NAPOLI; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; HERBATA Z MIODEM (1,9)	OWOC	KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)
<b>ŚRODA 07.02</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	FASOŁOWA (PORCJA DROBIOWA; FASOLA ŁUSKANA; WŁOSZCZYZNA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (1,7,9)	STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	FASOŁOWA VEGE; STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI PUREE; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)	OWOC	SEREK WANILIOWY; HERBATNIKI; SOCZEK JABŁKOWY (1,7)

<b>CZWARTEK 08.02</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ CZERWONY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BURAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	LECZO Z KIEŁBASKĄ I RYŻEM; OGÓREK KISZONY W SŁUPKI; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,9)	LECZO Z RYŻEM VEGE; OGÓREK KISZONY W SŁUPKI; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,9)	OWOC, PĄCZEK	KANAPKA TOST NA CIEPŁO Z SEREM ŻÓŁTYM; HERBATA (1,7)
<b>PIĄTEK 09.02</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	ROSÓŁ Z MAKARONEM (PORCJA DROBIOWA; PORCJA WOŁOWA; MARCHEWKA; MAKARON NITKA; WŁOSZCZYŻNA; PRZYPRAWY) (1,9)	KOTLET MIELONY; ZIEMNIAKI; BURAKI NA CIEPŁO; KOMPOT (1,7)	ROSÓŁ VEGE Z MAKARONEM; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAKI; BURAKI NA CIEPŁO; KOMPOT (1,7)	OWOC	CIASTO DOMOWE; SOK OWOCOWY (1)

### **CODZIENNE 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 z mlekiem 2%; herbata z cytryną; kakao z mlekiem 3,2%, kawa inka z mlekiem 3,2%; 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. **ORZECY**; 9. **SELER**; 10. **GORCZYCA**; 11. **SEZAM**; 12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY**; 13. **ŁUBIN**; 14. **MIĘCZAKI**.

\*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEWIELKIM ZMIANOM

\* WODA DO PICIA DO OBIADU DOSTĘPNA JEST NA WYDAWCE