



MENU



MIESIĄC: LISTOPAD 2023

TYDZIEŃ: TRZECI

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁEK
27.11**

*SZWEDZKI STÓŁ

OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; ZIEMNIAKI; OGÓREK KISZONY; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,9)

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM PIECZARKOWYM; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

ORÓRKOWA VEGE; PŁACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM PIECZARKOWYM VEGE; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

CHAŁKA Z DŻEMEM; MLEKO (1,7)

WTOREK 28.11

*SZWEDZKI STÓŁ

ROSÓŁ Z MAKARONEM (KURCZAK ŚWIEŻY; PORCJA WOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA; NATKA; PRZYPRAWY) (1,9)

ZRAZ WOŁOWY Z SOSEM; KASZA BULGUR; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ; KOMPOT

ROSÓŁ Z MAKARONEM VEGE; KOTLET SOJOWY; KASZA BULGUR; SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY; KOMPOT (1,9)

OWOC

JOGURT DO PICIA; BISZKOPTY (1,7)

ŚRODA 29.11

*SZWEDZKI STÓŁ

BROKUŁOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KOPEREK; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)

KLUSKI LENIWE Z MASEŁKIEM I BUŁKĄ TARTĄ; SURÓWKA Z MARCHEWKI; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z CYTRYNĄ (1,7)

BROKUŁOWA VEGE; KOPYTKA Z BUŁKĄ TARTĄ; SURÓWKA Z MARCHEWKI; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA Z CYTRYNĄ (1,9)

OWOC

ZAPIEKANKA Z SZYNKĄ I SEREM ŻÓŁTYM; HERBATA (1,7)

CZWARTEK 30.11	*SZWEDZKI STÓŁ	KAPUŚNIAK (PORCJA DROBIOWA; KAPUSTA KISZONA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	UDKO PIECZONE Z KURCZAKA; RYŻ; SAŁATA LODOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM (1,7)	KAPUŚNIAK VEGE; KOTLET WARZYWNY; RYŻ; SAŁATA LODOWA; HERBATA Z MIODEM (1,9)	OWOC	KASZA MANNA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM (1,7)
PIĄTEK 1.12	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ UKRAIŃSKI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; BURAK; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	PALUSZKI RYBNE DOMOWE; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (1,4)	BARSZCZ UKRAIŃSKI VEGGE; PALUSZKI RYBNE DOMOWE; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ; KOMPOT (4,9)	OWOC	DROŻDŻÓWKA Z SEREM; HERBATA (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 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