



MENU



MIESIĄC: GRUDZIEŃ 2023

TYDZIEŃ: PIERWSZY

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁEK
18.12**

*SZWEDZKI STÓŁ

KALAFIOROWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KALAFIOR; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12 %; PRZYPRAWY) (7,9)

MAKARON Z TWAROGIEM I MUSEM TRUSKAWKOWYM; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

KALAFIOROWA VEGE; MAKARON Z MUSEM TRUSKAWKOWYM; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

SEREK ŚMIETANKOWY;
WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ;
SOCZEK (1,7)

WTOREK 19.12

*SZWEDZKI STÓŁ

OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; OGÓREK KISZONY; ZIEMNIAKI; ŚMIETANA 12 %; PRZYPRAWY) (7,9)

GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA Z SOSEM POMIDOROWYM; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIODEM I CYTRYNĄ (1,7)

OGÓRKOWA VEGE; PULPETY VEGE W SOSIE POMIDOROWYM; ZIEMNIAKI; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA Z MIAODEM I CYTRYNĄ (1,9)

OWOC

BATON MUSLI; MUS OWOCOWY W TUBCE;
SOCZEK (1,8)

ŚRODA 20.12

*SZWEDZKI STÓŁ

BARSZCZ BIAŁY Z JAJAKIEM (PORCJA DROBIOWA; ZIEMNIAKI; KASZA JĘCZMIENNA; WŁOSZCZYŻNA; PRZYPRAWY) (1,9)

LECZO WARZYWNE; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

BARSZCZ BIAŁY VEGE; LECZO Z RYŻEM; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

KANAPKI KOLOROWE;
HERBATA MALINOWA (1,7)

CZWARTEK 21.12	*SZWEDZKI STÓŁ	KREM Z GROSZKU ZIELONEGO Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; GROSZEK; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	ŁOSOŚ Z PARY; ZIEMNIAKI; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; HERBATA Z MIODEM (1,4)	KREM Z GROSZKU ZIELONEGO Z GRZANKAMI VEGE; ŁOSOŚ Z PARY; ZIEMNIAKI; SAŁATA LODOWA Z SOSEM VINEGRET; HERBATA Z MIODEM (1,9)	OWOC	KISIEL Z OWOCAMI; BISZKOPTY (1)
PIĄTEK 22.12 (DYŻUR KL "0")	*SZWEDZKI STÓŁ	ZIEMNIACZANA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,9)	NUGETTYSY; FRYTKI KARBOWANE; OGÓREK KISZONY; KOMPOT (1)	TOFFU; FRYTKI KARBOWANE; OGÓREK KISZONY; KOMPOT (1,9)	OWOC	MUFFINKA; SOCZEK (1)

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-cieleńca/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. **ORZECHY**; 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**