



# MENU



DZIEŃ	MIESIĄC: LISTOPAD 2023			TYDZIEŃ: DRUGI		
	ŚNIADANIE	OBIAD				PODWIECZOREK
		ZUPA	II DANIE	DIETA	DESER	
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 13.11	*SZWEDZKI STÓŁ	POMIDOROWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; PASSATA POMIDOROWA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	KROKIET A'LA KEBAB; SURÓWKA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT/WODA (1,7)	POMIDOROWA VEGGE; KROKIET Z WARZYWAMI; SURÓWKA; KOMPOT/WODA (1,9)	OWOC	WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ JOGURTOWĄ; MUS OWOCOWY (7)
<b>WTOREK 14.11</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BROKUŁOWA (PORCJA DROBIOWA; ZIEMNIAKI; BROKUŁA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,9)	ANTRYKOT Z INDYKA; ZIEMNIAKI; MIX WARZYW Z PARY Z BUŁKĄ; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,7)	BROKUŁOWA VEGGE; KOTLET WARZYWNY; ZIEMNIAKI; MIX WARZYW Z PARY; WODA (1,9)	OWOC	KISIEL Z OWOCAMI; BISZKOPTY (1)
<b>ŚRODA 15.11</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	GROCHOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; GROCH ŁUSKANY; PRZYPRAWY) (1,7,9)	MAKARON Z SEREM; POLEWA JOGURTOWO-TRUSKAWKOWA; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT/WODA (1,7,9)	GROCHOWA VEGE; MAKARON Z MUSEM TRUSKAWKOWKO-BANANOWYM; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT/WODA (1,9)	OWOC	KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)

<b>CZWARTEK 16.11</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; OGÓRKI KISZONE; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	BITKA WOŁOWA; KLUSKA ŚLĄSKA; KAPUSTA ZASMAŻANA; HERBATA Z MIODEM/WODA (1)	OGÓRKOWA VEGE; BITKA SOJOWA; KLUSKA ŚLĄSKA; KAPUSTA ZASMAŻANA; HERBATA Z MIODEM/WODA (1,9)	OWOC	KOKTAJL BANANOWO-OWOCOWY; CHRUPKI KUKURYDZIANE (7)
<b>PIĄTEK 17.11</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; JAJKA; ZIEMNIAKI; PRZYPRAWY) (7,3,9)	RYBA Z PIECA; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT/WODA (1,4)	BARSZCZ BIAŁY VEGGE; RYBA Z PIECA; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; KOMPOT/WODA (1,4,9)	OWOC	ROGAL MAŚLANY; HERBATA (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; herbata z cytryną; kakao z mlekiem, kawa inka; 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. **ORZECHY**; 9. **SELER**; 10. **GORCZYCA**; 11. **SEZAM**; 12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY**; 13. **ŁUBIN**; 14. **MIĘCZAKI**.

**\*JADŁOSPIS MOŻE ULEC NIEWIELKIM ZMIANOM**