



DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25% energii	OBIAD 30-35% energii	PODWIECZOREK 15% energii
PONIEDZIAŁEK 5.10	Herbata truskawkowa 200 ml Chleb wieloziarnisty 40 g (1.1,1.2,1.3) , masło roślinne 10 g, ser bezmleczny 25 g, ogórek 20 g, kiełki lucerny 5 g	Pomidorowa z włoszczyzną i ryżem (9) zabieleną napojem owsianym (1.4) 250 ml Bogracz z mięsem wołowo – wieprzowym z pomidorami 100 g (1.1) podany z kaszą gryczaną białą 110 g i młody marchewką gotowaną na parze 60 g Kompot śliwkowo-jabłkowy 200 ml	Jabłko 1 szt.
WTOREK 6.10	Herbata owoce leśne 200 ml Chleb żytni (1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, polędwica sopočka (min. 95% mięsa) 25 g, pomidor 20 g, szczypiorek 10 g	Rosół z włoszczyzną i makaronem posypyany natką pietruszki (1.1,9) 250 ml Pałki z kurczaka pieczone w ziołach prowansalskich 80 g, ziemniaki 130 g, surówka coleslaw z białej kapusty i marchewki z 60 g Kompot truskawkowy 200 ml	Koktajl malinowo - bananowy na jogurcie kokosowym 150 ml
ŚRODA 7.10	Herbata miętowa 200 ml Chleb witalny (1.1) 40 g, masło roślinne 10 g, smalczyk z fasoli 30 g, papryka czerwona 20 g, sałata lodowa 10 g	Zupa ziemniaczana z włoszczyzną i koperkiem zabieleną napojem owsianym (1.4,9) 250 ml Spaghetti (1.1) 130 g bolognese z mięsem z szynki, marchewką oraz pomidorami posypane serem bezmlecznym 100 g Kompot porzeczkowy 200 ml	Śliwka 1 szt. Przekąska jaglana 3 szt.
CZWARTEK 8.10	Herbata malinowa 200 ml Owsianka na mleku owsianym z pieczonym jabłkiem i cynamonem 150 ml (1.4) Chałka (1.1) 40 g, masło roślinne 10 g, nutella własnej produkcji z powideł śliwkowych, banana i kakao 40 g	Zupa minestrone z cukinią, marchewką, pomidorami, selerem i makaronem (1.1,9) zabieleną mlekiem owsianym 250 ml Kąski drobiowe panierowane w kukurydzianej panierce 60 g, ziemniaki puree z batatami 130 g, buraczki gotowane z jabłkiem 60 g Kompot jabłkowy 200 ml	Banan 1 szt.
PIĄTEK 9.10	Kakao na mleku owsianym 200 ml (1.4) Chleb graham (1.1,1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, pasta jajeczna 30 g (3) , ogórek kiszony 20 g, rzodkiewka 10 g,	Krem z dyni i marchewki posypyany grzankami żytnimi (1.2,9) zabieleną napojem owsianym (1.4) 250 ml Morszczuk pieczony w panierce kukurydzianej 60 g (4) , ziemniaki 130 g, surówka z kapusty kiszonej 60 g Kompot wiśniowo-jabłkowy 200 ml	Melon 150 g Pieczywo żytnie chrupkie 1 szt. (1.2)

ZANACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 1.1 pszenica, 1.2 żyto, 1.3 jęczmień, 1.4 owies, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek 1)siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.