



DATA	POSIŁKI:
PON. 26.01	I DANIE: Przecierana zupa warzywna z grzankami: wywar drobiowy, mięso z uda kurczaka, ziemniaki, kalafior, brokuł, seler, por, marchewka, pietruszka(1a,1b,9) II DANIE: Szorma z kurczaka, sos jogurtowy czosnkowy, ryż z kurkumą: mięso drobiowe, cebula, czosnek, jogurt grecki, zioła prowansalskie, papryka mielona-pieczona w piecu konwekcyjno-parowym(7). Surówka z białej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki. Woda z cytrusami: pomarańcze, mandarynki, cytryna, miód.
WTO. 27.01	I DANIE: Zupa koperkowa z ryżem: wywar drobiowy, koperek, marchewka, seler, jogurt, sól, pieprz(7,9) II DANIE: Kluski z kaszy jęczmiennej i ziemniaków podawane z mięsnym sosem dyniowym: kasza jęczmienna, ziemniaki, łopatką wieprzowa mielona, dynia, jajka, ser żółty, śmietana, jogurt grecki(1c,3,7). Ogórek zielony słupki. Kompot wieloowocowy.
ŚROD A 28.01	I DANIE: Barszcz ukraiński z ziemniakami i koperkiem: wywar drobiowy, buraki, kapusta włoska, marchewka, fasola szparagowa, seler, ziemniaki, koperek, sok z cytryny, śmietana 30%(7,9). II DANIE: Klopsiki wieprzowe z warzywami w sosie białym z kaszą jaglaną. Klopsiki: łopatką wieprzowa, marchew, pietruszka korzeń, cebula, jajko, kasza manna, pietruszka, liść laurowy, seler, ziele angielskie, mąka pszenna(1a,3,9). Sos: bulion drobiowy, masło, śmietana, mąka pszenna, żółtko jaja(1a,3,7). Surówka z kapusty pekińskiej, pora i zielonego groszku z jogurtem naturalnym(7) Kompot truskawkowy.
CZW. 29.01	I DANIE: Zupa krem curry z soczewicą, prażonymi orzeszkami ziemnymi i pietruszką: wywar wieprzowy, soczewica czerwona, seler, por, papryka, cebula, pietruszka, oliwa z oliwek, orzeszki ziemne, limonka sok, imbir mielony, kmin rzymski, pasta curry(5,9) II DANIE: Kluski śląskie z sosem myśliwskim: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, mąka pszenna, mielona łopatką, kiełbasa śląska, ogórek konserwowy, papryka słodka, ziele angielskie, przecier pomidorowy, pieprz, olej(1a,3,10). Marchewka na ciepło. Kompot jabłkowy.
PIĄTE K 30.01	I DANIE: Rosół drobiowy: wywar drobiowy, kurczak, seler, por, marchew, pietruszka, cebula(9). Makaron pszenny jajeczny(1a,3) II DANIE: Filet z dorsza w panierce panco, pieczony w piecu: dorsz, panco, bułka tarta, mąka, jajko, olej(1a,3,4). Ziemniaki. Surówka z kapusty kiszzonej z młodą marchewką, kminkiem i oliwą z oliwek. Kompot gruszkowy.
LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH: 1.Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), orkisz(e), kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne. 9.Seler i produkty pochodne. 10.Gorczyca i produkty pochodne. 11.Nasiona sezamu i nasiona pochodne 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na SO2. 13.Łubin i produkty pochodne 14.Mięczaki i produkt pochodne	
GRAMATURA POSIŁKÓW: • zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 350 ml • pieczywo - 70g • wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 110 g • surówka - 120 g • ryż, makaron, kasza – 170 g • napój/kompot - 200 ml (cukier 6g) • naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g • spaghetti, leczo – 300 g • masło - 4g	