

DATA	ZUPA	II DANIE
Czwartek 02/11	Brokułowa z kus-kus 250 ml (4)	Ryż (100g)/ gulasz drobiowy z warzywami (150g) Kompot owocowy 150 ml (4)
Piątek 03/11	Barszczyk ukraiński (250 ml) (1,4)	Makaron świderki (100g) z białym serem (70g) i polewą truskawkową (7g) (1,2,3) Kompot owocowy (150ml)
DATA	ZUPA	II DANIE
Poniedziałek 6/11	Kalafiorowa z makaronem (250 ml) (1,4)	Domowe pierożki z mięsem (3 szt.)/ surówka colesław (70g) Kompot owocowy (150 ml) (1,2,3)
Wtorek 7/11	Pomidorowa z ryżem (250ml) (1,4)	Ziemniaczki (100g)/ rumsztyk z cebulką (80g) / surówka z buraczków czerwonych (70g) Kompot owocowy 150 ml (1,2,3)
Środa 8/11	Parzybroda ziemniakami (250 ml) (2,4)	Makaron (100g) leczo z kurczaka z cukinią i marchewką (150 g)/ Kompot owocowy (150ml) (1,2,3)
Czwartek 9/11	Ogórkowa ziemniakami (250 ml) (1,4)	Kasza bulgur (100g)/ klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym (80g)/ surówka z modrej kapusty z miodem i rodzynkami (70g) (1,2,3) Kompot owocowy (150ml)
Piątek 10/11	Krupnik z ziemniakami (250 ml) (4)	Ziemniaki (100g)/ filet z miruny panierowany(80g)/ surówka z kiszonej kapusty (70g) (1,2,3,5) Kompot owocowy (150ml)
DATA	ZUPA	II DANIE
Poniedziałek 13/11	Krem z dyni z pomarańczą (250 ml) (4)	Domowe kartacze z mięsem/ surówka z ogórka kiszzonego z kukurydzą (70g) Kompot owocowy (150 ml) (1,2,3)

Wtorek 14/11	Jarzynowa z ziemniakami (250 ml) (1,4)	Kasza kusk - kus (100g)/ gulasz drobiowy (80g)/ surówka z kapusty białej z koperkiem (70g) (1,2,3) Kompot owocowy (150ml)
Środa 15/11	Domowy rosół z kury zagrodowej (250 ml) (4)	Ryż curry (100g)/ bioderko pieczone z kurczaka (80g)/ surówka wielowarzywna w sosie winegretem (70g) Kompot owocowy (150ml)
Czwartek 16/11	Koperkowa z ziemniakami (250 ml) (1,4)	Ziemniaki (100g)/ strogonow wieprzowy (80g)/ surówka z buraka (70g)
Piątek 17/11	Pomidorowa z ryżem (250ml) (2,4)	Domowe kluseczki leniwe z polewą jogurtową (180g)/ surówka z marchwi z rodzynkami (70g) kompot owocowy
DATA	ZUPA	II DANIE
Poniedziałek 20/11	Ryżanka z ziołami prowansalskimi (250ml) (1,4)	Makaron farfalle (100g)/ sos bolognese ze świeżą bazylią (80g)/ surówka jesienna (70g) Kompot owocowy (150 ml) (1,2,3)
Wtorek 21/11	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (250ml) (1,3)	Ryż curry (100g)/ potrawka z kurczaka (80g)/ surówka z kapusty po chińsku (70g) (1,2,3) Kompot owocowy (150ml)
Środa 22/11	Z fasolki szparagowej z ziemniakami (250 ml)	Ziemniaki (100g)/ polędwiczki drobiowe panierowane (70g)/ marchewka z groszkiem (70g) Kompot owocowy (150ml) (2,4)
Czwartek 23/11	Zacierkowa (250 ml) (1,2,3,4)	Kasza pęczak (100g)/ pulpecik wieprzowy z czerwoną soczewicą w sosie paprykowym` (80g)/ surówka z czerwonej kapusty w sosie majonezowym (70g) (1,2,3) Kompot owocowy (150ml)

Piątek 24/11	Barszczyk czerwony z ziemniakami i fasolą (250 ml) (4)	Ziemniaki (100g)/ paluszki rybne (80g)/ surówka z kiszonej kapusty (70g) Kompot owocowy (150ml) (1,2,35)
DATA	ZUPA	II DANIE
Poniedziałek 27/11	Jarzynowa z makaronem (250 ml) (1,4)	Domowe pierożki z serem białym z polewą jogurtową (3 szt.)/ jabłuszko prażone (70g) Kompot owocowy 150 ml (1,2,3)
Wtorek 28/11	Barszcz biały ziemniakami (250 ml) (1,4)	Ryż (100g)/ pieczone bioderka z kurczaka (80g)/ surówka z białej , czerwonej kapusty i marchewki (70g) Kompot owocowy (150 ml) (1,2,3)
Środa 29/11	Ogórkowa z ryżem i koperkiem (250 ml) (1,4)	Ziemniaki (100g)/ gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym(80g)/ surówka z buraków z chrzanem (70g) Kompot owocowy (150 ml) (1,2,3)
Czwartek 30/11	Dyniowa z ziemniakami (250ml) (1,4)	Kasza gryczana (100g)/ stroganow wieprzowy (80g)/ surówka colesław (70g) Kompot owocowy (150g)

Poniższa tabela przedstawia najczęściej spotykane alergeny pokarmowe. W celu ułatwienia dla Państwa informacji do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona w jadłospisie.

Alergeny pokarmowe:

1. Mleko oraz jego przetwory, 2. Gluten, 3. Jajka i produkty pochodne, 4. Seler, 5. Ryby i produkty pochodne 6. Soja

Wszelkiego rodzaju **wędliny** zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości : **glutenu, jaj, soi, gorczycy, sezamu.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.