

JADŁOSPIS ŻŁOBEK				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka biała (6) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Sok jabłko-gruszka + Biskopcy bez cukru (1,3)
WTOREK				
Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Makaron z twarogiem i polewą truskawkowo-jogurtową (1,7) Kompot owocowy	Nektarynka + Chrupki owsiane bez cukru (1,7)
Środa				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotleciki drobiowe z warzywami siekane (1,3,9) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7) + chrupki kukurydziane
CZWARTEK				
Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy	Drożdżówka z malinami (1,3) + morela
PIĄTEK				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek szczypiorkowy (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Filet z miruny w cieście (1,3,4) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.



JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD
PONIEDZIAŁE		
Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka biała (6) Ser żółty roślinny Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny roślinny z jabłkiem prażonym	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)
		Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy
		Sok jabłko-gruszka + Biskopcy bez cukru (1,3)
WTOREK		
Waniliowa jaglanka na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z jajkiem b/m (1,3,9)
		Makaron z tofu i polewą truskawkowo-jogurtową (1,6) Kompot owocowy
		Nektarynka + chrupki kukurydziane
Środa		
Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek roślinny (6) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)
		Kotleciki drobiowe z warzywami siekane (1,3,9) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy
		Deserek panna cotta z musem truskawkowym b/m + chrupki kukurydziane
CZWARTEK		
Muesli truskawkowo-wiśniowe na napoju roślinnym (1)/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Ser żółty roślinny Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (9)
		Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy
		Drożdżówka z malinami (1,3) + morela
PIĄTEK		
Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek szczypiorkowy roślinny Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan- brzoskwinia na jogurcie roślinnym	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)
		Filet z miruny w cieście (1,3,4) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy
		Baton owsiany z miodem (1,6)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJACYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szynka biała (6) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Sok jabłko-gruszka +herbatniki b/g
--	---	---	---	------------------------------------

WTOREK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z jajkiem b/g (3,7,9)	Makaron b/g z twarogiem i polewą truskawkowo- jogurtową (7) Kompot owocowy	Nektarynka + chrupki kukurydziane
--	-----------------	-----------------------------	--	-----------------------------------

Środa

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)	Kotleciki drobiowe z warzywami siekane b/g (3,9) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7) + chrupki kukurydziane
--	-------	---	--	---

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy	Muffinka bezglutenowa (3) + morela
--	------	--	---	------------------------------------

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek szczypiorkowy (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan- brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Filet z miruny w cieście b/g (3,4) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Brownie bezglutenowe (3)
---	--	--	---	--------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.



JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka biała (6) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Sok jabłko-gruszka + chrupki kukurydziane
--	--	---	--	---

WTOREK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z ziemniaczkami (1,7,9)	Makaron z twarogiem i polewą truskawkowo-jogurtową (1,7) Kompot owocowy	Nektarynka + Chrupki owsiane bez cukru (1,7)
--	-----------------	-------------------------------	--	--

Środa

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotleciki drobiowe z warzywami siekane b/jaj (1,9) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (b/jaj) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7) + chrupki kukurydziane
--	-------	---	---	---

CZWARTEK

Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy	Drożdżówka z malinami b/jaj (1) + morela
---	------	---	---	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek szczypiorkowy (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Filet z miruny w cieście b/jaj (1,4) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6)
--	--	---	---	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.



JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kolorowy smażony ryż z vege gyrosem z fasoli i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Sok jabłko-gruszka + Biskopcy bez cukru (1,3)
---	---	---	--	--

WTOREK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Makaron z twarogiem i polewą truskawkowo-jogurtową (1,7) Kompot owocowy	Nektarynka + Chrupki owsiane bez cukru (1,7)
---	-----------------	---------------------------	---	---

Środa

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Bulion warzywny z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7) + chrupki kukurydziane
--	-------	--	---	---

CZWARTEK

Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z ciecierzycą z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy	Drożdżówka z malinami (1,3) + morela
---	------	--	--	--------------------------------------

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek szczypiorkowy (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan- brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Paluszki z tofu w panierce (1,3,6) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6)
--	--	--	---	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.



JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHÓW

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka biała (6) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Sok jabłko-gruszka + Biszkopty bez cukru (1,3)
WTOREK				
Waniliowe płatki żytnie na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Słupki warzywne	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Makaron z twarogiem i polewą truskawkowo-jogurtową (1,7) Kompot owocowy	Nektarynka + chrupki kukurydżiane
Środa				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Arbuz	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotleciki drobiowe z warzywami siekane (1,3,9) Puree ziemniaczane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7) + chrupki kukurydżiane
CZWARTEK				
Płatki kukurydżiane na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kiwi	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy	Drożdżówka z malinami (1,3) + morela
PIĄTEK				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek szczypiorkowy (7) Pasta z pieczonej dyni Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Filet z miruny w cieście (1,3,4) Ziemniaki gotowane z koperkiem Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Morela + biszkopty b/c (1,3)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.