



MENU



MIESIĄC: KWIECIEŃ 2024

TYDZIEŃ: CZWARTY

DZIEŃ

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

ZUPA

II DANIE

DIETA

DESER

**PONIEDZIAŁEK
22.04**

*SZWEDZKI STÓŁ

SZCZAWIOWA Z JAKIEM
(PORCJA DROBIOWA;
WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI;
SZCZAW; ŚMIETANA 12%;
PRZYPRAWY) (7,9)

LECZO ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z
KIEŁBASKĄ; BUŁKA KAJZERKA;
WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA
(1,9)

SZCZAWIOWA VEGE; LECZO ZE
ŚWIEŻYCH WARZYW; BUŁKA
KAJZERKA; WARZYWA DO
CHRUPANIA; WODA (1,9)

OWOC

DROŹDŻÓWKA Z SEREM;
MLEKO (1,7)

WTOREK 23.04

*SZWEDZKI STÓŁ

JAGLANKA (PORCJA
DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA;
KASZA JAGLANA; ŚMIETANA
12%; PRZYPRAWY) (1,7,9)

KOTLET SCHABOWY; ZIEMNIAKI PUREE;
MIZERIA; WARZYWA DO CHRUPANIA;
KOMPOT (1,7)

JAGLANKA VEGE; KOTLET
SOJOWY; ZIEMNIAKI PUREE;
OGÓREK ZIELONY; WARZYWA DO
CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

MUS OWOCOWY; CHRUPKI
KUKURYDZIANE

ŚRODA 24.04

*SZWEDZKI STÓŁ

GULASZOWA (PORCJA
DROBIOWA; PORCJA
WOŁOWA; WŁOSZCZYŻNA;
ZIEMNIAKI; PAPRYKA;
ŚMIETANA 12%;
PRZYPRAWY) (7,9)

KOPYTKA Z SOSEM PIECZARKOWYM;
SURÓWKA WIOSENNA; WARZYWA DO
CHRUPANIA; HERBATA (1,7)

GULASZOWA VEGE; KOPYTKA Z
SOSEM PIECZARKOWYM VEGE;
SURÓWKA WIOSENNA;
WARZYWA DO CHRUPANIA;
HERBATA (1,9)

OWOC, SOK

TOSTY Z SEREM I SZYNKĄ;
HERBATA (1,7)

CZWARTEK 25.04	*SZWEDZKI STÓŁ	BROKUŁOWA (PORCJA DROBIOWA; BROKUŁ; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	CHIŃSZCZYŻNA Z KURCZAKIEM; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ; KOMPOT (9)	BROKUŁOWA VEGE; CHIŃSZCZYŻNA VEGE; RYŻ; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ; KOMPOT (1,9)	OWOC	BYDYŃ; BISZKOPTY (1,7)
PIĄTEK 26.04	*SZWEDZKI STÓŁ	BARSZCZ BIAŁY (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (7,9)	POLĘDWICA Z DORSZA W SOSIE MAŚLANO- CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,4)	BARSZCZ BIAŁY VEGE; POLĘDWICA Z DORSZA W SOSIE MAŚLANO- CYTRYNOWYM; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,4)	OWOC	BABECZKA ŚMIETANKOWA; HERBATA (1,7)

CODZIENNE 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

* WODA DO PICIA DO OBIADU DOSTĘPNA JEST NA WYDAWCE