



# MENU



**MIESIĄC: KWIECIEŃ 2024**

**TYDZIEŃ: DRUGI**

**DZIEŃ**

**ŚNIADANIE**

**OBIAD**

**PODWIECZOREK**

**ZUPA**

**II DANIE**

**DIETA**

**DESER**

**PONIEDZIAŁEK  
08.04**

\*SZWEDZKI STÓŁ

KREM Z MARCHWI Z GRZANKAMI (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; MARCHEW; ŚMIETANA 18%; GRZANKI; PRZYPRAWY) (7,9)

MAKARON Z KURCZAKIEM I BROKUŁEM; SURÓWKA COLESŁAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA (1,7)

KREM Z MARCHWI VEGE; MAKARON Z BROKUŁEM; SURÓWKA COLESŁAW; WARZYWA DO CHRUPANIA; HERBATA (1,9)

OWOC

WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ JOGURTOWĄ; MUS OWOCOWY (7)

**WTOREK 09.04**

\*SZWEDZKI STÓŁ

POMIDOROWA Z MAKARONEM (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; MAKARON; KONCENTRAT POMIDOROWY; ŚMIETANA 12%; PRZYPRAWY) (1,7,9)

KOTLET Z KURCZAKA; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,7)

POMIDOROWA VEGE Z MAKARONEM; KOTLET SOJOWY; ZIEMNIAKI; MIX SAŁAT; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

KISIEL Z OWOCAMI; HERBATNIKI; SOK MULTIWITAMINA (1)

**ŚRODA 10.04**

\*SZWEDZKI STÓŁ

SZPARAGOWA (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; ZIEMNIAKI; FASOLKA SZPARAGOWA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (1,7,9)

KLUSKI LENIWE Z MASEŁKIEM I BUŁKĄ TARTĄ; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; WODA (1,7,9)

SZPARAGOWA VEGE; KOPYTKA Z BUŁKĄ TARTĄ; SAŁATKA OWOCOWA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,9)

OWOC

KOLOROWE KANAPKI; HERBATA (1,7)

<b>CZWARTEK 11.04</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	OGÓRKOWA (PORCJA DROBIOWA; OGÓRKI KISZONE; WŁOSZCZYŻNA; ŚMIETANA 18%; PRZYPRAWY) (7,9)	GULASZ WOŁOWY; KASZA; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; KOMPOT (1)	OGÓRKOWA VEGE; GULASZ VEGE; KASZA; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ; KOMPOT (1,9)	OWOC	BYDYŃ ŚMIETANKOWY; BANAN (7)
<b>PIĄTEK 12.04</b>	*SZWEDZKI STÓŁ	KRUPNIK (PORCJA DROBIOWA; WŁOSZCZYŻNA; KASZA; PRZYPRAWY) (1,7,9)	STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; WARZYWA DO CHRUPANIA; KOMPOT (1,4)	KRUPNIK VEGE; STEK RYBNY W ZIOŁACH; ZIEMNIAKI; KAPUSTA KISZONA; KOMPOT (1,4,9)	OWOC	BABECZKA ŚMIETANKOWA; HERBATA (1)

### **CODZIENNIE 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