

				Kompot- czerwona porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Jogurt truskawkowy Banan		Jogurt – jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych (S. thermophilus, L. delbrueckii ssp.Bulgaricus), truskawki, cukier Banan
Wtorek 21.11.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta twarogowo - paprykowa, ogórek, szczypiorek	1	Inka - napój owsiany, kawa inka, cukier Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło roślinne, serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12), papryka, ogórek, szczypiorek, sól, pieprz Inka - napój ryżowy, kawa inka, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12) papryka, ogórek, szczypiorek, sól, pieprz
	Obiad	Dzień Włoski Zupa krem z cukinii z gorgonzolą, pieczywo Kotlet Milanese Ziemniaki Surówka z sałaty lodowej w sosie winegret Kompot wiśniowy	1, 3 3	Zupa – cukinia, szpinak, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Bułka parówka (mąka pszenna , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - schab wieprzowy, bułka tarta pszenna , mąka pszenna , panierka panko (mąka pszenna , woda, drożdże, sól), jajka , cytryna, sól, pieprz, szałwia, tłuszcz combi, Surówka – sałata lodowa, papryka, oliwki zielone, oliwki czarne, koper, szczypiorek, ocet jabłkowy, musztarda, oliwa, sól, bazylią świeża Kompot – wiśnie cukier, woda Zupa – cukinia, szpinak, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kotlet - schab wieprzowy, jajka , cytryna, sól, pieprz, szałwia, tłuszcz combi, Surówka – sałata lodowa, papryka, oliwki zielone, oliwki czarne, koper, szczypiorek, ocet jabłkowy, musztarda, oliwa, sól, bazylią świeża Kompot – wiśnie cukier, woda
	Podwieczorek	Murzynek z buraka Soczek		Murzynek - buraki, mąka gryczana, mąka kukurydziana, olej kokosowy, daktyle, napój ryżowy, kakao, soda, proszek do pieczenia Soczek – jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy
Środa 22.11.2023 r.	Śniadanie	Kasza gryczana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata owocowa	1	Zupa mleczna - napój owsiany, kasza gryczana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło roślinne , pierś kurczaka, sałata, ogórek, Herbata owocowa, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, kasza gryczana

				Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś kurczaka, sałata, ogórek, Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Dzień Turecki	1,9	Zupa - kura porcja rosółowa, soczewica czerwona, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, koncentra pomidorowy, pomudot pelati, olej rzepakowy, pietruszka natka, sól, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, kmin rzymski Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pilaw – kurczak, ryż długo ziarnisty, ryż brązowy, cebula, czosnek, pietruszka natka, morele, olej rzepakowy, oliwa, oregano, pieprz, sól, cynamon, chili, mięta, kmin rzymski Lemoniada – pomarańcza, cytryna, woda
		Zupa Marcinek Corasi, pieczywo Turecki Pilaw Lemoniada	9	Zupa - kura porcja rosółowa, soczewica czerwona, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, koncentra pomidorowy, pomudot pelati, olej rzepakowy, pietruszka natka, sól, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, kmin rzymski Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Pilaw - kurczak, ryż długo ziarnisty, ryż brązowy, cebula, czosnek, pietruszka natka, morele, olej rzepakowy, oliwa, oregano, pieprz, sól, cynamon, chili, mięta, kmin rzymski Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda
Podwieczorek	Budyń waniliowy z brzoskwinią Wafle ryżowe		Budyń - napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier, brzoskwinie, laska wanilii Wafle ryżowe	
Czwartek 23.11.2023 r.	Śniadanie	Kakao na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, jajecznica, szczypior, pomidor	1,3	Kakao - napój owsiany, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, jajko , szczypiorek, pomidor
			3	Kakao - napój ryżowy, kakao Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajko , szczypiorek, pomidor
	Obiad	Dzień Grecki Zupa fasolatha Mielony kotlet grecki z halumi Ziemniaki z koprem Mieszanka europejska Kompot agrestowy	1,3,9	Zupa – fasola biała, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, pietruszka natka, pomidor pelati, oliwa z oliwek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – topatka wieprzowa, jajka , cebula, czosnek, koper, tymianek, sól, pieprz, tłuszcz combiflex Ziemniaki, koper Mieszanka – fasola szparagowa zielona, brokuł, marchew, cukinia zielona, cukinia żółta, oliwa Kompot - agrest, cukier Zupa – fasola biała, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, pietruszka natka, pomidor pelati, oliwa

			3, 9	z oliwek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb bezglutenowy (woda, skrobię (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszkę), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy), olej rzepakowy, czosnek, oregano, bazylię Kotlet – łopatką wieprzową, jajka, cebula, czosnek, koper, tymianek, sól, pieprz, tłuszcz combiflex, ziemniaki, koper Mieszanka – fasola szparagowa zielona, brokuł, marchew, cukinia zielona, cukinia żółta, oliwa Kompot - agrest, cukier
	Podwieczorek	Mus owocowy		Jabłko, gruszka, banan
Piątek 24.11.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata	1,3	Zupa mleczna- napój owsiany, makaron (mąka pszenna durum, jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, marchew, papryka, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, makaron bezglutenowy Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, marchew, papryka, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier
	Obiad	Dzień Portugalski Zupa caldo verde Dorsz bacalhau Ryż z warzywami Kompot śliwkowy	1,4 4	Zupa – kura porcja rosółowa, kiełbasa chorizo, jarmuż, ziemniaki, cebula, koper, olej, oliwa, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Dorsz – dorsz , cebula, czosnek, gałka, tymianek, Ryż – ryż, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili Kompot – śliwki, cukier Zupa – kura porcja rosółowa, kiełbasa chorizo, jarmuż, ziemniaki, cebula, koper, olej, oliwa, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobię (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszkę), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Dorsz – dorsz cebula, czosnek, gałka, tymianek, Ryż – ryż, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili Kompot – śliwki, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkami Herbata owocowa		Ciasto - jabłka, mąka gryczana, jaglana, masło roślinne, napój ryżowy, cukier, drożdże

				Herbata owocowa, cukier
--	--	--	--	-------------------------

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające 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 siarczyny, 13- łubin, 14- mięczaki
* jadłospis może ulec zmianie