



Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
23,09,2019 poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku. Anielka pszenna* z masłem twarożek straciatella (ser biały, maślanka, czekolada gorzka 70% kakao) borówki, banan w plasterkach herbata z cytryną	Kisiel (sok jabłkowo- jagodowy 100% b/c, tłoczony na zimno, mąka ziemniaczana)	Ogórkowa z ryżem (kurczak, marchew, pietruszka, seler, por, koper, natka, ogórki kiszane, ziemniaki, śmietana 18%) Spaghetti makaron pełnoziarnisty z mięsikiem, tartymi jarzynami, z dodatkiem kukurydzy i świeżych pomidorów, kompot	Naleśniki pszenno-kukurydziane (mąka kukurydziana oraz pszenna, jaja, mleko, cukier) z prażonymi jabłkami z cynamonem i rodzynekami herbata malinowa z pigwą „Herbapol” z miodem i cytryną, kakao
	1,7	1	1,7,9	1,3,7
24,09,2019 wtorek	Płatki jaglane na mleku. Chleb zw. i razowy wielozłazisty* z masłem, szynką swojską, świeżą sałatą, rzodkiewką i ogórkiem zielonym, herbata z cytryną.	Maliny, morele	Krem z dyni z dodatkiem imbiru i pomarańczy (kurczak, marchew, pietruszka, seler, por, dynia, ziemniaki, natka, imbir, pomarańcze) Ziemniaki z koperkiem, filet z indyka w sosie szpinakowym surówka z kapusty czerwonej (kapusta czerwona, jabłko, marchew, cebula, oliwa z oliwek) kompot	Anielka graham* z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, pomidory malinowe, papryka żółta w plasterkach, herbata malinowa „Herbapol” z miodem i cytryną, kawa zbożowa na mleku
	1,7		1,7,9	1,3,7
25,09,2019 środa	Płatki pełnoziarniste na mleku. Anielka pszenna* z masłem ser mozzarella, pomidory malinowe z dodatkiem oliwy z oliwek, kielki rzodkiewki, herbata z cytryną	Wafel b/c sok jabłkowy z rabarbarem b/c 100%	Jarzynowa z brukselką (kurczak, marchew, pietruszka, seler, por, koper, natka, brukselka, ziemniaki, śmietana) Risotto z filetem z kurczaka, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i zielonym groszkiem, kompot	Anielka graham* z masłem pasztet wieprzowy z żurawiną „Marczak” ogórki zielone i kiszane w słupkach herbata „Herbapol” z owoców leśnych z miodem i cytryną, kawa Inka
	1,7	1	1,7,9	1,7
26,09,2019 czwartek	Chleb zw. razowy ze słonecznikiem* z masłem, pieczone polędwiczki wieprzowe w ziołach -wyrób własny_ (połędwice, majeranek, tymianek, oregano, cebula, czosnek), papryka czerwona i żółta w słupkach, herbata z cytryną	Tarta marchew z jabłkiem lub świeżo wyciskany sok z marchwi i jabłka	Pomidorowa z makronem (kurczak, marchew, pietruszka, seler, por, natka, passata, śmietana, mak. Goliard) Ziemniaki z koperkiem kotlecik rybny (filet z miruny, jaja, bułka) fasolka zielona i żółta z masłem i bułka kompot	Deser mleczno ryżowy na mleku do wyboru: z musem bananowo-malinowy lub owoce banany i malinki, Mięta „Herbapol” z miodem i cytryną
	1,7		1,3,4,7,9	1,7
27,09,2019 piątek	Płatki owsiane na mleku. Anielka graham* z masłem, parówki z szynki (100% mięsa) rzodkiewka i ogórki zielone w plasterkach, herbata z cytryną	Arbuz melon	Grycikowa z koperkiem (kurczak, porcja z kaczki i indyka, marchew, pietruszkę, seler, por, kasza manna) Kotlet z ciecierzycy z czosnkiem i majerankiem, z sosem paprykowo-pomidorowym, z dodatkiem cukinii zapiekane talarki ziemniaków, kompot	Anielka pszenna* z masłem, sałatka „hawajska” z filetem z indyka, kukurydzą, serem żółtym, makaronem ryżowym, jogurtem naturalnym, napar z lipy „Herbapol” z miodem i cytryną z dodatkiem imbiru, kawa zbożowa na mleku
	1,7		1,7,9	1,7,

Sporządził:
Inspektor ds. żywienia i zaopatrzenia
mgr Magdalena Polubińska

Zatwierdził:
Starsza Pielęgniarka
Justyna Szymańska



Pieczyno z piekarni POLITANICE

*Skład surowcowy:

chleb zwykły:

(mąka pszenna, mąka żytnia, woda, naturalny zakwas chlebowy fermentacja pięciofazowa), sól, drożdże,

chleb razowy z dodatkami:

(mąka razowa żytnia, woda, naturalny kwas chlebowy, sól, drożdże) +

-słonecznik

lub śliwka suszona

lub żurawina suszona

lub wieloziarnisty z nasionami (słonecznik, dynia, siemię lniane, płatki owsiane, sezam)

Bułka pszenna

(mąka pszenna, woda, drożdże, sól),

Bułka graham

(mąka pszenna graham, woda, drożdże, sól)

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI :

MAKA ZAWIERA GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO

W kuchni używamy naturalnych przypraw:

sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka, oregano, majeranek, tymianek, cynamon, imbir, curry