



## JADŁOSPIS 11-15.09.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Filet z kurczaka z warzywami z mleczkiem kokosowym (170g) ryż paraboliczny (130g)</p> <p>Lemoniada pomarańczowa (200 ml)</p>
WT	<p>Bulion warzywny z makaronem (<i>gluten pszenny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Pulpety wieprzowe w sosie pieczeniowym (110g) kasza bulgur (<i>gluten pszenny</i>)(120g) mizeria (<i>mleko</i>)(70g)</p> <p>Kompot porzeczkowo jabłkowy (200 ml)</p>
ŚR	<p>Krem cebulowy z soczewicą (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Makaron (świderki)(<i>gluten pszenny, jaja</i>)(130g) bolognese z mięsem mielonym wieprzowym (karkówka)(100g) z warzywami (marchewka, pietruszka, pomidory, <i>seler</i>)(70g)</p> <p>Kompot śliwkowy (200 ml)</p>
CZW	<p>Barszcz ukraiński z fasolą i z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Pierogi leniwe z polewą jagodową (<i>gluten pszenny, jaja, mleko</i>)(240g) marchewka baby z pomarańczową nutą (60g)</p> <p>Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)</p>
PT	<p>Zupa koperkowa z ryżem (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Dorsz w chrupiącej panierce (<i>gluten pszenny, jaja, mleko, ryba</i>)(110g) ziemniaki pieczone (120g) surówka z kiszonej kapusty (70g)</p> <p>Kompot jabłkowo wiśniowy (200 ml)</p>
	<p>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011</p> <p>Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.</p> <p>Do każdej zupy dodawana jest zielenina : natka pietruszki i koperek. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu.</p> <p>Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i salatek używamy oleje nierafinowane np. Oliwa z oliwek, rzepakowy, lniany.</p> <p>Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.</p> <p>Opracowano przez: st. intendent Anna Gębka</p> <p>„SmaczneGo</p> <p>„ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>