



JADŁOSPIS 11-15.09.2023

DIETA BEZMLECZNA

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



JADŁOSPIS 11-15.09.2023

DIETA BEZ GLUTENU

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



JADŁOSPIS 11-15.09.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

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