



JADŁOSPIS 25-29.09.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Krupnik jęczmienny z ziemniakami (gluten, seler)(300ml)</p> <p>Ragout z indyka (100g) ryż trzy kolory (130g) warzywa na parze (70g)</p> <p>Lemoniada cytrusowa (200 ml)</p>
WT	<p>Krem z marchewki z groszkiem ptysiowym (gluten pszenny, jaja, seler)(300ml)</p> <p>Kotlet z kalafiora (gluten pszenny, jaja)(100g) ziemniaki pieczone (120g) tzatziki (mleko)(50g+30g)</p> <p>Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa jarzynowa (fasolka szparagowa, brokuły, brukselka) z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Schab w sosie pieczeniowym (100g) kasza gryczana (130g) surówka z modrej kapusty (70g)</p> <p>Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)</p>
CZW	<p>Zupa szczawiowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml)</p> <p>Makaron z serem z polewą jogurtową z borówkami (gluten pszenny, mleko)(230g) surówka z marchewki i jabłka (70g)</p> <p>Kompot truskawkowo jabłkowy (200 ml)</p>
PT	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (gluten pszenny, mleko, seler)(300ml)</p> <p>Paluszki rybne (gluten pszenny, jaja, ryba)(100g) ziemniaki puree (mleko) (130g) surówka z kiszzonego ogórka (70g)</p> <p>Kompot jabłkowo gruszkowy (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 sałatek 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>„ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p> <p style="text-align: right;">„SmaczneGo</p>	