



## JADŁOSPIS 02-06.10.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Zupa koperkowa z ryżem (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Fasolka po bretońsku z warzywami i kielbaską śląską (<i>seler</i>)(180g) ziemniaki puree (<i>mleko</i>)(120g)</p> <p>Kompot jabłkowy (200 ml)</p>
WT	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Gyros z fileta z kurczaka (100g) ryż na parze (130g) surówka colesław (<i>jaja</i>)(70g)</p> <p>Kompot porzeczkowy (200 ml)</p>
ŚR	<p>Bulion warzywny z makaronem (<i>gluten pszenny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Kotlet jajeczny (<i>gluten pszenny, jaja, seler</i>)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z pomidorów i cebulki z sosem jogurtowym (<i>mleko</i>)(70g)</p> <p>Kompot śliwkowy (200 ml)</p>
CZW	<p>Zupa wiejska z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Gulasz z karkówki (<i>seler</i>)(110g) kasza kuskus (<i>gluten pszenny</i>)(120g) surówka z kiszonej kapusty (70g)</p> <p>Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)</p>
PT	<p>Krem cebulowy z grzankami (<i>gluten pszenny, mleko, seler</i>)(300ml)</p> <p>Pierogi ruskie (<i>gluten pszenny, jaja, mleko</i>)(230g) surówka z marchewki (70g)</p> <p>Kompot gruszkowo jabłkowy (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>	