



JADŁOSPIS 04-08.09.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	
WT	<p>Zupa grochowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Pałka z kurczaka (100g) ryż na parze (130g) surówka z pora i jabłka z majonezem (<i>jaja</i>)(70g)</p> <p>Kompot porzeczkowo agrestowy (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (<i>mleko, seler</i>)(300ml)</p> <p>Łazanki z mielonym filetem drobiowym z kiszoną kapustką i z pieczarkami (<i>gluten pszenny, jaja</i>)(270g) gryzak z marchewki (30g)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</p>
CZW	<p>Krupnik jęczmienny z ziemniakami i koperkiem (<i>gluten jęczmienny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Schab pod pierzynką z warzyw i sera żółtego (<i>mleko, seler</i>)(80g+30g+10g) ziemniaki puree (<i>mleko</i>)(110g) surówka colesław (<i>jaja</i>)(70g)</p> <p>Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)</p>
PT	<p>Zupa kalafiorowa z kaszą manną i z ziemniakami (<i>gluten pszenny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Pampuchy w sosie twarogowo truskawkowym z borówkami (<i>gluten pszenny, jaja, mleko</i>)(230g) surówka z marchewki (70g)</p> <p>Napój 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>„ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p> <p style="text-align: right;">„SmaczneGo</p>