



JADŁOSPIS 02-06.10.2023

DIETA BEZMLECZNA

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



JADŁOSPIS 02-06.10.2023

DIETA BEZ GLUTENU

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



JADŁOSPIS 02-06.10.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

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

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 zielenina : natka pietruszki i koperke. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu.
Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i sałatek 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

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 zielenina : natka pietruszki i koperke. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu.
Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i sałatek 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

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 zielenina : natka pietruszki i koperke. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu.
Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i sałatek 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