



JADŁOSPIS 04-08.09.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	
WT	Zupa grochowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pałka z kurczaka (120g) ryż na parze (110g) surówka z pora i jabłka z majonezem (jaja)(70g) Kompot porzeczkowo agrestowy (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z ryżem (seler)(300ml) Łazanki z mielonym filetem drobiowym z kiszoną kapustką i z pieczarkami (gluten pszenney, jaja)(270g) gryzak z marchewki (30g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
CZW	Krupnik jęczmienny z ziemniakami i koperkiem (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Schab pod pierzynką z warzyw i roślinnego sera żółtego (seler, soja)(80g+30g+10g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (110g) surówka colesław (jaja)(70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
PT	Zupa kalafiorowa z kaszą manną i z ziemniakami (gluten pszenney, seler)(300ml) Pampuchy w sosie truskawkowym z borówkami z serem roślinnym (gluten pszenney, jaja)(230g) surówka z marchewki (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
<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>„SmaczneGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 04-08.09.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	
WT	Zupa grochowa z ziemniakami (seler)(250 ml) Pałka z kurczaka (120g) ryż na parze (110g) surówka z pora i jabłka z majonezem (jaja)(70g) Kompot porzeczkowo agrestowy (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)(300ml) Łazanki bezglutenowe z mielonym filetem drobiowym z kiszoną kapustką i z pieczarkami (jaja)(270g) gryzak z marchewki (30g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
CZW	Krupnik ryżowy z ziemniakami i koperkiem (seler)(300ml) Schab pod pierzynką z warzyw i sera żółtego (mleko, seler)(80g+30g+10g) ziemniaki puree (mleko)(110g) surówka colesław (jaja)(70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
PT	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i z ziemniakami (seler)(300ml) Pampuchy bezglutenowe w sosie twarogowo truskawkowym z borówkami (jaja, mleko)(230g) surówka z marchewki (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
<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>„SmaczneGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 04-08.09.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	
WT	Zupa grochowa z ziemniakami (seler)(250 ml) Potrawka wegetariańska z fasolką (soja) (120g) ryż na parze (110g) surówka z pora i jabłka z majonezem (jaja)(70g) Kompot porzeczkowo agrestowy (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)(300ml) Łazanki z kiszoną kapustką i z pieczarkami (gluten pszenney, jaja)(270g) gryzak z marchewki (30g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
CZW	Krupnik jęczmienny z ziemniakami i koperkiem (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Sojowe kotleciki pod pierzynką z warzyw i sera żółtego (mleko, soja, seler)(80g+30g+10g) ziemniaki puree (mleko)(110g) surówka colesław (jaja)(70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
PT	Zupa kalafiorowa z kaszą manną i z ziemniakami (gluten pszenney, seler)(300ml) Pampuchy w sosie twarogowo truskawkowym z borówkami (gluten pszenney, jaja, mleko)(230g) surówka z marchewki (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
<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>„SmaczneGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	