



## JADŁOSPIS 25-29.09.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jęczmienny z ziemniakami ( <b>gluten, seler</b> )(300ml) Ragout z indyka (100g) ryż trzy kolory (130g) warzywa na parze (70g) Lemoniada cytrusowa (200 ml)
WT	Krem z marchewki z groszkiem ptyisiowym ( <b>gluten pszenny, jaja, seler</b> )(300ml) Kotlet z kalafiora ( <b>gluten pszenny, jaja</b> )(100g) ziemniaki pieczone (120g) tzatziki na jogurcie roślinnym (50g+30g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
ŚR	Zupa jarzynowa (fasolka szparagowa, brokuły, brukselka) z ziemniakami ( <b>seler</b> )(300ml) Schab w sosie pieczeniowym (100g) kasza gryczana (130g) surówka z modrej kapusty (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
CZW	Zupa szczawiowa z ziemniakami ( <b>seler</b> )(300ml) Makaron z serem roślinnym z polewą jogurtową z borówkami ( <b>gluten pszenny, soja</b> )(230g) surówka z marchewki i jabłka (70g) Kompot truskawkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z makaronem ( <b>gluten pszenny, seler</b> )(300ml) Paluszki rybne ( <b>gluten pszenny, jaja, ryba</b> )(100g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot jabłkowo gruszkowy (200 ml)
<p>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 zieleń: natka pietruszki i koperek. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i salatek 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 SmaczneGO, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



## JADŁOSPIS 25-29.09.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jaglany z ziemniakami ( <b>seler</b> )(300ml) Ragout z indyka (100g) ryż trzy kolory (130g) warzywa na parze (70g) Lemoniada cytrusowa (200 ml)
WT	Krem z marchewki z groszkiem ptyisiowym bezglutenowym ( <b>jaja, seler</b> )(300ml) Kotlet z kalafiora ( <b>jaja</b> )(100g) ziemniaki pieczone (120g) tzatziki ( <b>mleko</b> )(50g+30g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
ŚR	Zupa jarzynowa (fasolka szparagowa, brokuły, brukselka) z ziemniakami ( <b>seler</b> )(300ml) Schab w sosie pieczeniowym (100g) kasza gryczana (130g) surówka z modrej kapusty (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
CZW	Zupa szczawiowa z ziemniakami ( <b>mleko, seler</b> )(300ml) Makaron bezglutenowy z serem z polewą jogurtową z borówkami ( <b>mleko</b> )(230g) surówka z marchewki i jabłka (70g) Kompot truskawkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym ( <b>mleko, seler</b> )(300ml) Paluszki rybne bezglutenowe ( <b>jaja, ryba</b> )(100g) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> )(130g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot jabłkowo gruszkowy (200 ml)
<p>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 zieleń: natka pietruszki i koperek. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i salatek 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 SmaczneGO, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



## JADŁOSPIS 25-29.09.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jęczmienny z ziemniakami ( <b>gluten, seler</b> )(300ml) Ragout wegetariańskie (100g) ryż trzy kolory (130g) warzywa na parze (70g) Lemoniada cytrusowa (200 ml)
WT	Krem z marchewki z groszkiem ptyisiowym ( <b>gluten pszenny, jaja, seler</b> )(300ml) Kotlet z kalafiora ( <b>gluten pszenny, jaja</b> )(100g) ziemniaki pieczone (120g) tzatziki ( <b>mleko</b> )(50g+30g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
ŚR	Zupa jarzynowa (fasolka szparagowa, brokuły, brukselka) z ziemniakami ( <b>seler</b> )(300ml) Medaliony z bakłażana w sosie pieczeniowym (100g) kasza gryczana (130g) surówka z modrej kapusty (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
CZW	Zupa szczawiowa z ziemniakami ( <b>mleko, seler</b> )(300ml) Makaron z serem z polewą jogurtową z borówkami ( <b>gluten pszenny, mleko</b> )(230g) surówka z marchewki i jabłka (70g) Kompot truskawkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z makaronem ( <b>gluten pszenny, mleko, seler</b> )(300ml) Smażone tofu ( <b>gluten pszenny, jaja, soja</b> )(100g) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> )(130g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot jabłkowo gruszkowy (200 ml)
<p>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 zieleń: natka pietruszki i koperek. Ziarna dyni i słonecznika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i salatek 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 SmaczneGO, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	