



JADŁOSPIS 16-20.10.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Mięso mielone z szynki wieprzowej w sosie meksykańskim z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką z pomidorami i cebulką (170g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem (gluten, jaja, seler)(300ml) Łazanki z mięsem drobiowym (indyk)(gluten pszenney) z kiszoną kapustą z pieczarkami i z zieloną pietruszką (300g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Rosół z makaronem (gluten pszenney, seler)(300ml) Kotlet schabowy (gluten pszenney, jaja)(100g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) buraczki na ciepło z wegańską śmietaną (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
CZW	Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i groszkiem ptysiowym (gluten pszenney, jaja, seler)(300ml) Gulasz z kurczaka (seler)(110g) kasza pęczak (gluten jęczmienny)(120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(200ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem (seler)(300ml) Krokiety z twarogu roślinnego z ziemniakami (gluten pszenney, jaja, soja)(230g) mix sałat z pomidorem, ogórkiem i rzodkiewką z bazyliowym sosem winegret (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 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</p>	



JADŁOSPIS 16-20.10.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jaglany z ziemniakami (seler)(300ml) Mięso mielone z szynki wieprzowej w sosie meksykańskim z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką z pomidorami i cebulką (170g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Barszcz biały bezglutenowy z ziemniakami i jajkiem (mleko, jaja, seler)(300ml) Makaron łazanki bezglutenowy z mięsem drobiowym (indyk) z kiszoną kapustą z pieczarkami i z zieloną pietruszką (300g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Rosół z makaronem bezglutenowym (seler)(300ml) Kotlet schabowy w panierce bezglutenowej (mleko, jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) buraczki na ciepło z wegańską śmietaną (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
CZW	Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i groszkiem ptysiowym bezglutenowym (jaja, seler)(300ml) Gulasz z kurczaka (seler)(110g) kasza gryczana (120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(200ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)(300ml) Krokiety twarogowo ziemniaczane (jaja, mleko)(230g) mix sałat z pomidorem, ogórkiem i rzodkiewką z bazyliowym sosem winegret (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 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</p>	



JADŁOSPIS 16-20.10.2023

DIETA WEGETARIANSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Gryś sojowy w sosie meksykańskim z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką z pomidorami i cebulką (soja)(170g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem (gluten, mleko, jaja, seler)(300ml) Łazanki (gluten pszenney) z kiszoną kapustą z pieczarkami i z zieloną pietruszką (300g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Bulion warzywny z makaronem (gluten pszenney, seler)(300ml) Kotlet wegetariański (gluten pszenney, mleko, jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) buraczki na ciepło z wegańską śmietaną (70g) Napój wiśniowy (200 ml)
CZW	Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i groszkiem ptysiowym (gluten pszenney, jaja, seler)(300ml) Gulasz warzywny (seler)(110g) kasza pęczak (gluten jęczmienny)(120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(200ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)(300ml) Krokiety twarogowo ziemniaczane (gluten pszenney, jaja, mleko)(230g) mix sałat z pomidorem, ogórkiem i rzodkiewką z bazyliowym sosem winegret (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 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</p>	