



JADŁOSPIS 09-13.10.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika (<i>seler</i>)(300ml) Potrawka z indyka z marchewką i groszkiem (100g+70g) ryż na parze (130g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
WT	Zupa Minestrone z ryżem (<i>seler</i>)(300ml) Stripsy z fileta z kurczaka w panierce kukurydzianej z sezamem (<i>gluten pszenney, jaja, sezam</i>)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) mizeria z jogurtem roślinnym (40g+30g) Kompot gruszkowy (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml) Zapiekanka makaronowa z soją i warzywami (brokuł, kalafior, marchewka, pomidor) pod beszamelową pierzynką z serem żółtym roślinnym (<i>gluten pszenney, seler, soja</i>)(300g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml) Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym (<i>gluten pszenney, jaja, seler</i>)(110g) kasza bulgur (<i>gluten pszenney</i>)(120g) surówka z pieczonych buraczków (70g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa jarzynowa z kaszą manną (<i>gluten pszenney, seler</i>)(300ml) Koreczki rybne (<i>gluten pszenney, jaja, ryba</i>)(100g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) surówka z selera i marchewki z jogurtem roślinnym (<i>seler</i>)(40g+30g) Kompot z czarnej porzeczki (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 zielenina : 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 „Smaczucio” , Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 09-13.10.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika (<i>seler</i>)(300ml) Potrawka z indyka z marchewką i groszkiem (100g+70g) ryż na parze (130g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
WT	Zupa Minestrone z ryżem (<i>seler</i>)(300ml) Stripsy z fileta z kurczaka w panierce kukurydzianej z sezamem (<i>jaja, sezam</i>)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) mizeria (<i>mleko</i>)(40g+30g) Kompot gruszkowy (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml) Zapiekanka makaronowa z soją i warzywami (brokuł, kalafior, marchewka, pomidor) pod beszamelową bezglutenową pierzynką z serem żółtym (<i>mleko, seler, soja</i>)(300g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (<i>mleko, seler</i>)(300ml) Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym (<i>jaja, seler</i>)(110g) kasza gryczana (120g) surówka z pieczonych buraczków (70g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (<i>mleko, seler</i>)(300ml) Koreczki rybne (<i>jaja, ryba</i>)(100g) ziemniaki puree (<i>mleko</i>)(130g) surówka z selera i marchewki z jogurtem (<i>mleko, seler</i>)(40g+30g) Kompot z czarnej porzeczki (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 zielenina : 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 „Smaczucio” , Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 09-13.10.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika (<i>seler</i>)(300ml) Potrawka wegetariańska z marchewką i groszkiem (<i>soja</i>)(100g+70g) ryż na parze (130g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
WT	Zupa Minestrone z ryżem (<i>seler</i>)(300ml) Stripsy z tofu w panierce kukurydzianej z sezamem (<i>gluten pszenney, jaja, soja, sezam</i>)(110g) ziemniaki z koperkiem (130g) mizeria (<i>mleko</i>)(40g+30g) Kompot gruszkowy (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami (<i>seler</i>)(300ml) Zapiekanka makaronowa z soją i warzywami (brokuł, kalafior, marchewka, pomidor) pod beszamelową pierzynką z serem żółtym (<i>gluten pszenney, mleko, seler, soja</i>)(300g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (<i>mleko, seler</i>)(250 ml) Pulpety z soczewicy w sosie koperkowym (<i>gluten pszenney, jaja, seler</i>)(70g) kasza bulgur (<i>gluten pszenney</i>)(120g) surówka z pieczonych buraczków (60g) Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)
PT	Zupa jarzynowa z kaszą manną (<i>gluten pszenney, mleko, seler</i>)(300ml) Koreczki warzywne (<i>gluten pszenney, jaja</i>)(100g) ziemniaki puree (<i>mleko</i>)(130g) surówka z selera i marchewki z jogurtem (<i>mleko, seler</i>)(40g+30g) Kompot z czarnej porzeczki (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 zielenina : 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 „Smaczucio” , Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	