



JADŁOSPIS 09-13.10.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p><i>Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Potrawka z indyka z marchewką i groszkiem (100g+70g) ryż na parze (130g)</i></p> <p><i>Lemoniada cytrynowa (200 ml)</i></p>
WT	<p><i>Zupa Minestrone z ryżem (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Stripsy z fileta z kurczaka w panierce kukurydzianej z sezamem (gluten pszenny, jaja, sezam)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) mizeria (mleko)(40g+30g)</i></p> <p><i>Kompot gruszkowy (200 ml)</i></p>
ŚR	<p><i>Zupa grochowa z ziemniakami (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Zapiekanka makaronowa z soją i warzywami (brokuł, kalafior, marchewka, pomidor) pod beszamelową pierzynką z serem żółtym (gluten pszenny, mleko, seler, soja)(300g)</i></p> <p><i>Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)</i></p>
CZW	<p><i>Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml)</i></p> <p><i>Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym (gluten pszenny, jaja, seler)(110g) kasza bulgur (gluten pszenny)(120g) surówka z pieczonych buraczków (70g)</i></p> <p><i>Kompot śliwkowo jabłkowy (200 ml)</i></p>
PT	<p><i>Zupa jarzynowa z kaszą manną (gluten pszenny, mleko, seler)(300ml)</i></p> <p><i>Koreczki rybne (gluten pszenny, jaja, ryba)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) surówka z selera i marchewki z jogurtem (mleko, seler)(40g+30g)</i></p> <p><i>Kompot z czarnej porzeczki (200 ml)</i></p>
<p>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011</p> <p>Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowujemy 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. intendenta Annę Gębka</p> <p>„Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p> <p style="text-align: right;">„SmaczneGo</p>	