



JADŁOSPIS 23-27.10.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler)(300ml) Paski schabowe z cukinią, papryką i suszonym pomidorem (140g) dip czosnkowy na jogurcie roślinnym (30g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Gotówki bez zawijania w sosie pomidorowym (150g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) gryzak z marchewki (20g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
ŚR	Krem drobiowy z białymi warzywami (seler)(300ml) Naleśniki z serem roślinnym (gluten pszenney, jaja, soja)(200g) polewa z jogurtu roślinnego z borówkami (40g) surówka z marchewki (60g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)
CZW	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler)(300ml) Polędwiczki drobiowe w sosie cebulowym (seler)(100g) kasza gryczana (130g) warzywa parowane (fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchewka)(70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
PT	Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenney, seler)(300ml) Paluszki rybne (gluten pszenney, jaja, ryba)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszzonej kapusty (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(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 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 23-27.10.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Paski schabowe z cukinią, papryką i suszonym pomidorem (140g) dip czosnkowy na jogurcie (mleko)(30g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Gotówki bez zawijania w sosie pomidorowym (150g) ziemniaki puree (mleko)(130g) gryzak z marchewki (20g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
ŚR	Krem drobiowy z białymi warzywami (seler)(300ml) Naleśniki bezglutenowe z serem (mleko, jaja)(200g) polewa jogurtowa z borówkami (mleko)(40g) surówka z marchewki (60g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)
CZW	Barszcz czerwony z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Polędwiczki drobiowe w sosie serowo cebulowym (mleko, seler)(100g) kasza gryczana (130g) warzywa parowane (fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchewka)(70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
PT	Zupa pieczarkowa z makaronem bezglutenowym (mleko, seler)(300ml) Paluszki rybne bezglutenowe (jaja, ryba)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszzonej kapusty (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(200ml)
<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 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 23-27.10.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Paski sojowe z cukinią, papryką i suszonym pomidorem (soja)(140g) dip czosnkowy na jogurcie (mleko)(30g) ryż na parze (130g) Kompot śliwkowy (200ml)
WT	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Wegetariańskie gotówki bez zawijania w sosie pomidorowym (soja)(150g) ziemniaki puree (mleko)(130g) gryzak z marchewki (20g) Woda z sokiem wiśniowym (200ml)
ŚR	Krem z białych warzyw (seler)(300ml) Naleśniki z serem (gluten pszenney, mleko, jaja)(200g) polewa jogurtowa z borówkami (mleko)(40g) surówka z marchewki (60g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200ml)
CZW	Barszcz czerwony z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Kotleciki wegetariańskie w sosie serowo cebulowym (mleko, seler, soja)(100g) kasza gryczana (130g) warzywa parowane (fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchewka)(70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200ml)
PT	Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenney, mleko, seler)(300ml) Wegański gulasz myśliwski (gluten pszenney, soja)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszzonej kapusty (70g) Kompot wieloowocowy (śliwka, agrest, porzeczka i jabłko)(200ml)
<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 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	