



JADŁOSPIS 13 - 17.11.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Zupa grysikowa (gluten pszenny, seler)(300ml)</p> <p>Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej (gluten pszenny, jaja) (100g) pieczone ziemniaki (100g) dip jogurtowo czosnkowy (mleko)(30g) surówka z białej i czerwonej kapusty (70g)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</p>
WT	<p>Zupa wiejska z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Łagodne chili con carne wieprzowe (karkówka)(110g) z warzywami (70g) z ryżem basmati (120g)</p> <p>Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Makaron z serem (gluten pszenny, jaja, mleko)(130g +50g) polewa truskawkowa (50g) surówka z marchewki (70g)</p> <p>Napój pomarańczowy (200 ml)</p>
CZW	<p>Krem z dyni i soczewicy z pestkami słonecznika z mleczkiem kokosowym (seler)(300ml)</p> <p>Gulasz z indyka (110g) kasza gryczana (120g) surówka z pieczonych buraczków z cebulką i z jabłkiem (70g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)(200 ml)</p>
PT	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną (gluten jęczmienny, seler)(300ml)</p> <p>Jajko sadzone (jaja)(100g) ziemniaki z koperkiem (120g) sos tzatziki (mleko)(30g) warzywa parowane (marchewka, fasolka szparagowa, kukurydza, brokuły)(50g)</p> <p>Kompot jabłkowo porzeczkowy (200 ml)</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 Gębkę</p> <p>„Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p> <p style="text-align: right;">„SmaczneGo</p>	