



JADŁOSPIS 20 - 24.11.2023

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Krem z buraka z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml)</p> <p>Ragout z indyka z cukinią i fasolką szparagową (170g) ryż curry (130g)</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki (200 ml)</p>
WT	<p>Żurek z ziemniakami (gluten, seler)(300ml)</p> <p>Kotlet mielony z karkówki (gluten pszenny, jaja)(100g) dip ziołowy (mleko)(30g) kasza jęczmienna (gluten)(110g) marchewka z groszkiem (60g)</p> <p>Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (gluten pszenny, seler)(300ml)</p> <p>Paluszki rybne (gluten pszenny, jaja, ryba)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszonej kapusty (70g)</p> <p>Kompot wiśniowo jabłkowy (200 ml)</p>
CZW	<p>Zupa jarzynowa z ryżem (seler)(300ml)</p> <p>Makaron pełnoziarnisty z filetem drobiowym w sosie all'arrabbiata (gluten pszenny, żytni)(270g) ogórek kiszony (30g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)</p>
PT	<p>Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Pampuchy z polewą twarogową z borówkami (gluten pszenny, mleko, jaja)(240g) surówka z marchewki i gruszki (60g)</p> <p>Cytrynada (200 ml)</p>
<p>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011</p> <p>Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są 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. intendent Anna Gębka</p> <p>„Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p> <p style="text-align: right;">„SmaczneGo</p>	