



JADŁOSPIS 20 - 24.11.2023

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z buraka z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml) Ragout z indyka z cukinią i fasolką szparagową (170g) ryż curry (130g) Kompot z czarnej porzeczki (200 ml)
WT	Żurek z ziemniakami (gluten, seler)(300ml) Kotlet mielony z karkówki (gluten pszenny, jaja)(100g) dip ziołowy (soja)(30g) kasza jęczmienna (gluten)(110g) marchewka z groszkiem (60g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z makaronem (gluten pszenny, seler)(300ml) Paluszki rybne (gluten pszenny, jaja, ryba)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszonej kapusty (70g) Kompot wiśniowo jabłkowy (200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z ryżem (seler)(300ml) Makaron pełnoziarnisty z filetem drobiowym w sosie all'arrabbiata (gluten pszenny, żytni)(270g) ogórek kiszony (30g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pampuchy z wegańską polewą twarogową z borówkami (gluten pszenny, soja, jaja)(240g) surówka z marchewki i gruszki (60g) Cytrynada (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 zieleńka: natka pietruszki i koperk. 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 20 - 24.11.2023

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z buraka z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml) Ragout z indyka z cukinią i fasolką szparagową (170g) ryż curry (130g) Kompot z czarnej porzeczki (200 ml)
WT	Żurek bezglutenowy z ziemniakami (seler)(300ml) Kotlet mielony z karkówki (jaja)(100g) dip ziołowy (mleko)(30g) kasza gryczana(110g) marchewka z groszkiem (60g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym (seler)(300ml) Paluszki rybne bezglutenowe (jaja, ryba)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszonej kapusty (70g) Kompot wiśniowo jabłkowy (200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z ryżem (seler)(300ml) Makaron bezglutenowy z filetem drobiowym w sosie all'arrabbiata (270g) ogórek kiszony (30g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pampuchy bezglutenowe z polewą twarogową z borówkami (mleko, jaja)(240g) surówka z marchewki i gruszki (60g) Cytrynada (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 zieleńka: natka pietruszki i koperk. 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 20 - 24.11.2023

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z buraka z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml) Ragout warzywne z cukinią i fasolką szparagową (170g) ryż curry (130g) Kompot z czarnej porzeczki (200 ml)
WT	Żurek z ziemniakami (gluten, seler)(300ml) Kotlet z kalafiora (gluten pszenny, jaja)(100g) dip ziołowy (mleko)(30g) kasza jęczmienna (gluten)(110g) marchewka z groszkiem (60g) Woda z sokiem truskawkowym (200 ml)
ŚR	Zupa pomidorowa z makaronem (gluten pszenny, seler)(300ml) Paluszki sojowe (gluten pszenny, jaja, soja)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kiszonej kapusty (70g) Kompot wiśniowo jabłkowy (200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z ryżem (seler)(300ml) Makaron pełnoziarnisty z grysem sojowym w sosie all'arrabbiata (gluten pszenny, żytni, soja)(270g) ogórek kiszony (30g) Kompot wieloowocowy (śliwka, gruszka i jabłko)(200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pampuchy z polewą twarogową z borówkami (gluten pszenny, mleko, jaja)(240g) surówka z marchewki i gruszki (60g) Cytrynada (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 zieleńka: natka pietruszki i koperk. 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 „SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	