



## JADŁOSPIS 26.02 - 01.03.2024

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Zupa koperkowa z ryżem (<i>seler</i>)(300ml)</p> <p>Butter chicken (mięso drobiowe)(<i>mleko</i>)(100g) kasza kuskus (<i>gluten pszenny</i>)(130g) surówka z białej kapusty (70g)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</p>
WT	<p>Bulion warzywny z makaronem (<i>gluten pszenny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Karminadłe z karkówki i warzyw (<i>gluten, seler</i>)(110g) ziemniaki puree (<i>mleko</i>)(120g) surówka z pora i jabłka (<i>jaja</i>) (70g)</p> <p>Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)</p>
ŚR	<p>Krem z fasoli i pieczonego czosnku z pestkami słonecznika (<i>mleko, seler</i>)(300ml)</p> <p>Gulasz z szynki wieprzowej (110g) kasza bulgur (<i>gluten pszenny</i>)(120g) mizeria (<i>mleko</i>)(70g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (wiśnia, porzeczką i jabłko)(200 ml)</p>
CZW	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (<i>mleko, seler</i>)(300ml)</p> <p>Pulpety z dorsza w sosie porowym (<i>gluten pszenny, jaja, ryba</i>)(110g) ryż (120g) warzywa parowane z sezamem (<i>seler, sezam</i>)(70g)</p> <p>Napój pomarańczowy (200 ml)</p>
PT	<p>Krupnik z ziemniakami (<i>gluten jęczmienny, seler</i>)(300ml)</p> <p>Pierogi leniwe z jogurtem i borówką (<i>gluten pszenny, mleko, jaja</i>)(180g+50g) surówka z marchewki i ananasa (70g)</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 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>	