



JADŁOSPIS 26.02 - 01.03.2024

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Butter chicken (mięso drobiowe)(soja)(100g) kasza kuskus (gluten pszenny)(130g) surówka z białej kapusty (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Bulion warzywny z makaronem (gluten pszenny, seler)(300ml) Karminadle z karkówki i warzyw (gluten, seler)(110g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (120g) surówka z pora i jabłka (jaja) (70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
ŚR	Krem z fasoli i pieczonego czosnku z pestkami słonecznika (seler)(300ml) Gulasz z szynki wieprzowej (110g) kasza bulgur (gluten pszenny)(120g) mizeria z jogurtem roślinnym (70g) Kompot wieloowocowy (wiśnia, porzeczka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pulpety z dorsza w sosie porowym (gluten pszenny, jaja, ryba)(110g) ryż (120g) warzywa parowane z sezamem (seler, sezam)(70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Krupnik z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Wegańskie pierogi leniwe z jogurtem roślinnym i borówką (gluten pszenny, soja, jaja)(180g+50g) surówka z marchewki i ananasa (70g) Kompot jabłkowo porzeczkowy (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 „SmacznieGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 26.02 - 01.03.2024

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Butter chicken (mięso drobiowe)(mleko)(100g) kasza gryczana (130g) surówka z białej kapusty (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Bulion warzywny z makaronem bezglutenowym (seler)(300ml) Karminadle z karkówki i warzyw (seler)(110g) ziemniaki puree (mleko)(120g) surówka z pora i jabłka (jaja) (70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
ŚR	Krem z fasoli i pieczonego czosnku z pestkami słonecznika (mleko, seler)(300ml) Gulasz z szynki wieprzowej (110g) kasza jaglana (120g) mizeria (mleko)(70g) Kompot wieloowocowy (wiśnia, porzeczka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Pulpety z dorsza w sosie porowym (jaja, ryba)(110g) ryż (120g) warzywa parowane z sezamem (seler, sezam)(70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Krupnik ryżowy z ziemniakami (seler)(300ml) Pierogi leniwe bezglutenowe z jogurtem i borówką (mleko, jaja)(180g+50g) surówka z marchewki i ananasa (70g) Kompot jabłkowo porzeczkowy (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 „SmacznieGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 26.02 - 01.03.2024

DIETA WEGETARIANSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Wegetariański butter tofu z ciecierzycą (mleko, soja)(100g) kasza kuskus (gluten pszenny)(130g) surówka z białej kapusty (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Bulion warzywny z makaronem (gluten pszenny, seler)(300ml) Karminadle wegetariańskie (gluten)(110g) ziemniaki puree (mleko)(120g) surówka z pora i jabłka (jaja) (70g) Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)
ŚR	Krem z fasoli i i pieczonego czosnku z pestkami słonecznika (seler)(300ml) Gulasz z wędzonym tofu (soja)(110g) kasza bulgur (gluten pszenny)(120g) mizeria (mleko)(70g) Kompot wieloowocowy (wiśnia, porzeczka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml) Pulpety sojowe z serem żółtym (gluten pszenny, jaja, mleko, soja)(110g) ryż (120g) warzywa parowane z sezamem (seler, sezam)(70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Krupnik z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)(300ml) Pierogi leniwe z jogurtem i borówką (gluten pszenny, mleko, jaja)(180g+50g) surówka z marchewki i ananasa (70g) Kompot jabłkowo porzeczkowy (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 „SmacznieGo „, Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	