



JADŁOSPIS 11 - 15.03.2024

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Stripsy z fileta kurczaka (gluten pszenney, jaja)(100g) ryż z warzywami (130g) tzatziki (mleko)(70g)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</p>
WT	<p>Krupnik ryżowy (seler)(300ml)</p> <p>Paski schabowe w sosie paprykowym (100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) surówka z kiszzonego ogórka i marchewki (70g)</p> <p>Woda z sokiem pomarańczowym (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami (mleko, seler)(300ml)</p> <p>Makaron rurki z filetem z indyka (gluten pszenney)(130g +80g) w sosie szpinakowym z serem feta (mleko)(80g) z prażonymi pestkami dyni (10g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (wiśnia, porzeczka i jabłko)(200 ml)</p>
CZW	<p>Krem drobiowy z białymi warzywami (mleko, seler)(300ml)</p> <p>Rumsztyk z szynki wieprzowej z cebulką duszoną (gluten pszenney, jaja)(110g) ziemniaki z koperkiem (120g) fasolka szparagowa (70g)</p> <p>Napój pomarańczowy (200 ml)</p>
PT	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenney, seler) (300ml)</p> <p>Kotlety z dorsza (gluten pszenney, jaja, ryba)(110g) sos jogurtowo-koperkowy (mleko)(20g) kasza bulgur (gluten)(120g) surówka z białej i czerwonej kapusty (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 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>	