



JADŁOSPIS 04 - 08.03.2024

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p>Zupa wiejska z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Gulasz z indyka (110g) ryż (120g) surówka z buraczków (70g)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</p>
WT	<p>Krem serowo cebulowy z grzankami (gluten pszenny, mleko, seler)(300ml)</p> <p>Kotlet schabowy (gluten pszenny, jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) marchewka z groszkiem (70g)</p> <p>Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)</p>
ŚR	<p>Zupa grochowa z ziemniakami (seler)(300ml)</p> <p>Łazanki z kapustą kiszoną, mięsem drobiowym z pieczarkami (gluten pszenny)(120g+60g+70g+20g) marchewka gryzak (30g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)(200 ml)</p>
CZW	<p>Zupa jarzynowa z makaronem (gluten pszenny, seler) (300ml)</p> <p>Ragout z szynki wieprzowej (110g) kasza gryczana (120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g)</p> <p>Napój pomarańczowy (200 ml)</p>
PT	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)(300ml)</p> <p>Kotlety twarogowe z jajkiem (gluten pszenny, mleko, jaja)(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, kukurydzy z ziołowym sosem winegret (gorczyca)(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>	