



JADŁOSPIS 18 - 22.03.2024

DZIEŃ	OBIAD
PON	<p><i>Krem z dyni i gruszki z prażonymi pestkami słonecznika (mleko, seler)(300ml)</i></p> <p><i>Gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym (gluten pszenney, jaja)(120g) ryż (120g) surówka z kapusty pekińskiej i kiszzonego ogórka (60g)</i></p> <p><i>Kompot śliwkowy (200 ml)</i></p>
WT	<p><i>Zupa grysikowa (gluten pszenney, seler)(300ml)</i></p> <p><i>Jajko sadzone (jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) warzywa na parze: marchewka, kalafior, brokuły, brukselka, kukurydza (70g)</i></p> <p><i>Woda z sokiem jabłkowym (200 ml)</i></p>
ŚR	<p><i>Kapuśniak z pomidorami i z ziemniakami (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Gulasz drobiowy z fileta z kurczaka (110g) kasza kuskus (gluten pszenney)(130g) surówka z buraczków (60g)</i></p> <p><i>Kompot wieloowocowy (gruszka, wiśnia i jabłko)(200 ml)</i></p>
CZW	<p><i>Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Pampuchy z sosem wołowym (gluten pszenney, jaja, mleko)(140g+100g) surówka z pora i jabłka (60g)</i></p> <p><i>Lemoniada cytrynowa (200 ml)</i></p>
PT	<p><i>Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml)</i></p> <p><i>Pierogi ruskie (gluten pszenney, jaja, mleko)(200g) polewa jogurtowa (mleko)(40g) surówka z marchewki z sezamem (sezam)(60g)</i></p> <p><i>Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)</i></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>	