



### JADŁOSPIS 04 - 08.03.2024

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa wiejska z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Gulasz z indyka (110g) ryż (120g) surówka z buraczków (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Krem cebulowy z serem roślinnym z grzankami ( <i>gluten pszenney, soja, seler</i> )(300ml) Kotlet schabowy ( <i>gluten pszenney, jaja</i> )(100g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) marchewka z groszkiem (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Łazanki z kapustą kiszoną, mięsem drobiowym z pieczarkami ( <i>gluten pszenney</i> )(120g+60g+70g+20g) marchewka gryszak (30g) Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z makaronem ( <i>gluten pszenney, seler</i> ) (300ml) Ragout z szynki wieprzowej (110g) kasza gryczana (120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem ( <i>seler</i> )(300ml) Kotlety z twarogu roślinnego z jajkiem ( <i>gluten pszenney, jaja, soja</i> )(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, kukurydzy z ziołowym sosem winegret ( <i>gorczyca</i> )(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 zieleńka : 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 salatek 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          „SmaczneGo „, Elżbieta Witzczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



### JADŁOSPIS 04 - 08.03.2024

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa wiejska z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Gulasz z indyka (110g) ryż (120g) surówka z buraczków (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Krem serowo cebulowy z grzankami bezglutenowymi ( <i>mleko, seler</i> )(300ml) Kotlet schabowy w pabierce bezglutenowej ( <i>jaja</i> )(100g) ziemniaki puree ( <i>mleko</i> )(130g) marchewka z groszkiem (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Łazanki bezglutenowe z kapustą kiszoną, mięsem drobiowym z pieczarkami (120g+60g+70g+20g) marchewka gryszak (30g) Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z makaronem bezglutenowym ( <i>seler</i> ) (300ml) Ragout z szynki wieprzowej (110g) kasza gryczana (120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem ( <i>mleko, seler</i> )(300ml) Kotlety twarogowe z jajkiem ( <i>mleko, jaja</i> )(100g) ziemniaki z koperkiem (130g) surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, kukurydzy z ziołowym sosem winegret ( <i>gorczyca</i> )(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 zieleńka : 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 salatek 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          „SmaczneGo „, Elżbieta Witzczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



### JADŁOSPIS 04 - 08.03.2024

DIETA WEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Zupa wiejska z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Gulasz warzywny z ciecierzycą (110g) ryż (120g) surówka z buraczków (70g) Kompot jabłkowo śliwkowy (200 ml)
WT	Krem serowo cebulowy z grzankami ( <i>gluten pszenney, mleko, seler</i> )(300ml) Kotlet z białych warzyw ( <i>gluten pszenney, jaja, seler</i> )(100g) ziemniaki puree ( <i>mleko</i> )(130g) marchewka z groszkiem (70g) Woda z sokiem wiśniowym (200 ml)
ŚR	Zupa grochowa z ziemniakami ( <i>seler</i> )(300ml) Łazanki z kapustą kiszoną z pieczarkami ( <i>gluten pszenney</i> )(120g+60g+70g+20g) marchewka gryszak (30g) Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa jarzynowa z makaronem ( <i>gluten pszenney, seler</i> ) (300ml) Ragout z kotletów sojowych ( <i>soja</i> )(110g) kasza gryczana (120g) surówka z kiszzonego ogórka (70g) Napój pomarańczowy (200 ml)
PT	Zupa pomidorowa z ryżem ( <i>mleko, seler</i> )(300ml) Kotlety twarogowe z jajkiem ( <i>gluten pszenney, mleko, jaja</i> )(110g) ziemniaki z koperkiem (120g) surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, kukurydzy z ziołowym sosem winegret ( <i>gorczyca</i> )(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 zieleńka : 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 salatek 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          „SmaczneGo „, Elżbieta Witzczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	