



JADŁOSPIS 18 - 22.03.2024

DIETA BEZMLECZNA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z dyni i gruszki z prażonymi pestkami słonecznika (seler)(300ml) Gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym (gluten pszenney, jaja)(120g) ryż (120g) surówka z kapusty pekińskiej i kiszzonego ogórka (60g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Zupa grysikowa (gluten pszenney, seler)(300ml) Jajko sadzone (jaja)(100g) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym (130g) warzywa na parze: marchewka, kalafior, brokuły, brukselka, kukurydza (70g) Woda z sokiem jabłkowym (200 ml)
ŚR	Kapuśniak z pomidorami i z ziemniakami (seler)(300ml) Gulasz drobiowy z fileta z kurczaka (110g) kasza kuskus (gluten pszenney)(130g) surówka z buraczków (60g) Kompot wielooowocowy (gruszka, wiśnia i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Pampuchy z sosem wołowym (gluten pszenney, jaja)(140g+100g) surówka z pora i jabłka (60g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pierogi ruskie z serem roślinnym (gluten pszenney, jaja, soja)(200g) polewa z jogurtu roślinnego (40g) surówka z marchewki z sezamem (sezam)(60g) Kompot jabłkowo śliwkowy (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 „SmacznieGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 18 - 22.03.2024

DIETA BEZ GLUTENU

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z dyni i gruszki z prażonymi pestkami słonecznika (mleko, seler)(300ml) Gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym (jaja)(120g) ryż (120g) surówka z kapusty pekińskiej i kiszzonego ogórka (60g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Zupa grysikowa bezglutenowa (seler)(300ml) Jajko sadzone (jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) warzywa na parze: marchewka, kalafior, brokuły, brukselka, kukurydza (70g) Woda z sokiem jabłkowym (200 ml)
ŚR	Kapuśniak z pomidorami i z ziemniakami (seler)(300ml) Gulasz drobiowy z fileta z kurczaka (110g) kasza gryczana (130g) surówka z buraczków (60g) Kompot wielooowocowy (gruszka, wiśnia i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Pampuchy bezglutenowe z sosem wołowym (jaja, mleko)(140g+100g) surówka z pora i jabłka (60g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pierogi ruskie bezglutenowe (jaja, mleko)(200g) polewa jogurtowa (mleko)(40g) surówka z marchewki z sezamem (sezam)(60g) Kompot jabłkowo śliwkowy (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 „SmacznieGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	



JADŁOSPIS 18 - 22.03.2024

DIETA VEGETARIAŃSKA

DZIEŃ	OBIAD
PON	Krem z dyni i gruszki z prażonymi pestkami słonecznika (mleko, seler)(300ml) Gołąbki bez zawijania z pieczarkami w sosie pomidorowym (gluten pszenney, jaja)(120g) ryż (120g) surówka z kapusty pekińskiej i kiszzonego ogórka (60g) Kompot śliwkowy (200 ml)
WT	Zupa grysikowa (gluten pszenney, seler)(300ml) Jajko sadzone (jaja)(100g) ziemniaki puree (mleko)(130g) warzywa na parze: marchewka, kalafior, brokuły, brukselka, kukurydza (70g) Woda z sokiem jabłkowym (200 ml)
ŚR	Kapuśniak z pomidorami i z ziemniakami (seler)(300ml) Gulasz warzywny (110g) kasza kuskus (gluten pszenney)(130g) surówka z buraczków (60g) Kompot wielooowocowy (gruszka, wiśnia i jabłko)(200 ml)
CZW	Zupa koperkowa z ryżem (seler)(300ml) Pampuchy z wegetariańskim sosem węgierskim (gluten pszenney, jaja, mleko)(140g+100g) surówka z pora i jabłka (60g) Lemoniada cytrynowa (200 ml)
PT	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)(300ml) Pierogi ruskie (gluten pszenney, jaja, mleko)(200g) polewa jogurtowa (mleko)(40g) surówka z marchewki z sezamem (sezam)(60g) Kompot jabłkowo śliwkowy (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 „SmacznieGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538</p>	