



JADŁOSPIS 08 - 12.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<p><i>Krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni (seler)</i></p> <p><i>Potrawka z fileta indyka z marchewką i groszkiem na mleku kokosowym</i></p> <p><i>kasza kuskus (gluten)</i></p> <p><i>Kompot jabłkowo śliwkowy</i></p>	<p>300ml</p> <p>100g+70g</p> <p>130g</p> <p>200 ml</p>
WT	<p><i>Zupa Neapolitańska z makaronem (gluten pszenny, mleko, seler)</i></p> <p><i>Kotlety z kalafiora z prażonym słończnikiem (gluten pszenny, jaja)</i></p> <p><i>ziemniaki puree (mleko)</i></p> <p><i>surówka z buraczków</i></p> <p><i>Woda z sokiem jabłkowym</i></p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p><i>Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (seler)</i></p> <p><i>Makaron pełnoziarnisty (gluten pszenny)</i></p> <p><i>z sosem bolognese z szynką wieprzową z warzywami</i></p> <p><i>Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)</i></p>	<p>300ml</p> <p>130g</p> <p>70g+100g</p> <p>200 ml</p>
CZW	<p><i>Zupa grochowa z ziemniakami (seler)</i></p> <p><i>Gyros z fileta z kurczaka zapiekany z serem żółtym (mleko) z papryką, marchewką, cukinią, cebulką</i></p> <p><i>ryż</i></p> <p><i>surówka coleslaw (jaja)</i></p> <p><i>Napój pomarańczowy</i></p>	<p>300ml</p> <p>130g</p> <p>100g</p> <p>70g</p> <p>200 ml</p>
PT	<p><i>Krupnik ryżowy (seler)</i></p> <p><i>Paluszki rybne (gluten pszenny, jaja, ryba) dip czosnkowy (mleko)</i></p> <p><i>pieczone ziemniaki</i></p> <p><i>warzywa parowane</i></p> <p><i>Kompot jabłkowo porzeczkowy</i></p>	<p>300ml</p> <p>100g+20g</p> <p>110g</p> <p>70g</p> <p>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 zielenina : natka pietruszki i koperek. Ziarna dyni i słończnika mogą zawierać śladowe ilości orzechów i sezamu.

Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego. Do przygotowywania surówek i sałatek 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 Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538