



JADŁOSPIS 22 - 26.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<p>Zupa grysikowa (gluten pszenney, seler)</p> <p>Leczo z warzywami i ciecierzycą</p> <p>ziemniaki puree (mleko)</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170</p> <p>130</p> <p>200 ml</p>
WT	<p>Zupa fasolowa z ziemniakami (seler)</p> <p>Paski schabowe w sosie koperkowym</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka i fety (mleko)</p> <p>kasza jęczmienna (gluten)</p> <p>Woda z sokiem wiśniowym</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>70g</p> <p>130 g</p> <p>200 ml</p>
ŚR	<p>Zupa jarzynowa z ryżem (seler)</p> <p>Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej (jaja)</p> <p>tzatziki (mleko)</p> <p>pieczone ziemniaki</p> <p>Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70g</p> <p>130g</p> <p>200 ml</p>
CZW	<p>Kapuśniak z ziemniakami (seler)</p> <p>Naleśniki z serkiem brzoskwiniowym (gluten pszenney, mleko, jaja)</p> <p>polewa jogurtowa (mleko)</p> <p>gryzak z marchewki</p> <p>Lemoniada pomarańczowa z imbirem</p>	<p>300ml</p> <p>170g+50g</p> <p>50g</p> <p>30 g</p> <p>200 ml</p>
PT	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (gluten pszenney, mleko, seler)</p> <p>Pulpety z dorsza w sosie serowym (gluten pszenney, mleko, jaja, ryba)</p> <p>ryż</p> <p>surówka z białej kapusty i papryki</p> <p>Kompot śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70 g</p> <p>200 ml</p>

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowujemy w piecu konwekcyjnym.

Do każdej zupy dodawana jest zieleń: 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 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