



## JADŁOSPIS 29 - 30.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (<b>mleko, seler</b>)</p> <p>Filet z indyka w sosie pomidorowym</p> <p>surówka z białej kapusty</p> <p>ryż paraboliczny</p> <p>Kompot gruszkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70g</p> <p>130g</p> <p>200 ml</p>
WT	<p>Krem z cukinii z grzankami (<b>gluten pszenny, seler</b>)</p> <p>Jajko sadzone (<b>jaja</b>)</p> <p>marchewka z groszkiem na mleczku kokosowym</p> <p>ziemniaki puree (<b>mleko</b>)</p> <p>Kompot jabłkowo porzeczkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
ŚR		
CZW		
PT		

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 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