



### JADŁOSPIS 08 - 12.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	DIRTA BEZ NABIAŁU	GRAMATURA
PON	Krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni ( <b>seler</b> ) Potrawka z fileta indyka z marchewką i groszkiem na mleku kokosowym kasza kuskus ( <b>gluten</b> ) Kompot jabłkowo sliwkowy		300ml 100g+70g 130g 200 ml
WT	Zupa Neapolitańska z makaronem ( <b>gluten pszenny, seler</b> ) Kotlety z kalafiora z prażonym słonecznikiem ( <b>gluten pszenny, jaja</b> ) ziemniaki puree z mlekiem roślinnym surówka z buraczków Woda z sokiem jabłkowym		300ml 100g 130g 70g 200ml
ŚR	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Makaron pełnoziarnisty ( <b>gluten pszenny</b> ) z sosem bolognese z szynką wieprzową z warzywami Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)		300ml 130g 70g+100g 200 ml
CZW	Zupa grochowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Gyros z fileta z kurczaka zapiekany z serem żółtym roślinnym ( <b>soja</b> ) z papryką, marchewką, cukinią, cebulką ryż surówka colesław ( <b>jaja</b> ) Napój pomarańczowy		300ml 130g 100g 70g 200 ml
PT	Krupnik ryżowy ( <b>seler</b> ) Paluszki rybne ( <b>gluten pszenny, jaja, ryba</b> ) dip czosnkowy ( <b>mleko</b> ) pieczone ziemniaki warzywa parowane Kompot jabłkowo porzeczkowy		300ml 100g+20g 110g 70g 200 ml

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011. Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. Śladowe ilości orzechów i sezamu. 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 Gebka



### JADŁOSPIS 08 - 12.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	DIETA BEZ GLUTENU	GRAMATURA
PON	Krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni ( <b>seler</b> ) Potrawka z fileta indyka z marchewką i groszkiem na mleku kokosowym kasza gryczana Kompot jabłkowo sliwkowy		300ml 100g+70g 130g 200 ml
WT	Zupa Neapolitańska z makaronem bezglutenowym ( <b>mleko, seler</b> ) Kotlety z kalafiora z prażonym słonecznikiem ( <b>jaja</b> ) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ) surówka z buraczków Woda z sokiem jabłkowym		300ml 100g 130g 70g 200ml
ŚR	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z szynką wieprzową z warzywami Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)		300ml 130g 70g+100g 200 ml
CZW	Zupa grochowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Gyros z fileta z kurczaka zapiekany z serem żółtym ( <b>mleko</b> ) z papryką, marchewką, cukinią, cebulką ryż surówka colesław ( <b>jaja</b> ) Napój pomarańczowy		300ml 130g 100g 70g 200 ml
PT	Krupnik ryżowy ( <b>seler</b> ) Paluszki rybne bezglutenowe ( <b>jaja, ryba</b> ) dip czosnkowy ( <b>mleko</b> ) pieczone ziemniaki warzywa parowane Kompot jabłkowo porzeczkowy		300ml 100g+20g 110g 70g 200 ml

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. zawierają śladowe ilości orzechów i sezamu. 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 Gebka



### JADŁOSPIS 08 - 12.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	DIETA WEGETARIAŃSKA	GRAMATURA
PON	Krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami dyni ( <b>seler</b> ) Potrawka wegetariańska z marchewką i groszkiem na mleku kokosowym kasza kuskus ( <b>gluten</b> ) Kompot jabłkowo sliwkowy		300ml 100g+70g 130g 200 ml
WT	Zupa Neapolitańska z makaronem ( <b>gluten pszenny, mleko, seler</b> ) Kotlety z kalafiora z prażonym słonecznikiem ( <b>gluten pszenny, jaja</b> ) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ) surówka z buraczków Woda z sokiem jabłkowym		300ml 100g 130g 70g 200ml
ŚR	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Makaron pełnoziarnisty ( <b>gluten pszenny</b> ) z sosem bolognese z z warzywami Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)		300ml 130g 70g+100g 200 ml
CZW	Zupa grochowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Gyros wegetariański zapiekany z serem żółtym ( <b>mleko, soja</b> ) z papryką, marchewką, cukinią, cebulką ryż surówka colesław ( <b>jaja</b> ) Napój pomarańczowy		300ml 130g 100g 70g 200 ml
PT	Krupnik ryżowy ( <b>seler</b> ) Paluszki sojowe ( <b>gluten pszenny, jaja, soja</b> ) dip czosnkowy ( <b>mleko</b> ) pieczone ziemniaki warzywa parowane Kompot jabłkowo porzeczkowy		300ml 100g+20g 110g 70g 200 ml

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. śladowe ilości orzechów i sezamu. 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 Gebka