



## JADŁOSPIS 15 - 19.04.2024



## JADŁOSPIS 15 - 19.04.2024



## JADŁOSPIS 15 - 19.04.2024

DZIEŃ	OBIAD DIETA BEZ NABIAŁU	GRAMATURA
PON	Krem cebulowy z grzankami ( <b>gluten pszenney, seler</b> ) Meksykańska potrawka z fileta z kurczaka z cukinią, papryką i kukurydzą ryż paraboliczny Kompot gruszkowo śliwkowy (200 ml)	300ml 100g 70g 130g 200 ml
WT	Zupa z soczewicy z makaronem ( <b>gluten pszenney, seler</b> ) Jajko sadzone ( <b>jaja</b> )(60g) fasolka z masłem roślinnym ziemniaki puree z mlekiem roślinnym Kompot jabłkowo porzeczkowy	300ml 170g 70g 130 g 200 ml
ŚR	Krupnik z ziemniakami ( <b>gluten jęczmienny, seler</b> ) Pulpety z karkówki w sosie warzywnym ( <b>gluten pszenney, jaja</b> ) duszona kapusta na ciepło kasza gryczana Napój pomarańczowy (200 ml)	300ml 100g+40g 60g 110g 200 ml
CZW	Krem kalafiorowa z ryżem ( <b>seler</b> ) Kotlet schabowy ( <b>gluten pszenney, jaja</b> ) mizeria z jogurtem roślinnym ziemniaki z koperkiem Woda z sokiem truskawkowym	300ml 100g 70g 130 g 200 ml
PT	Barszcz czerwony z fasolą ( <b>seler</b> ) Roślinne pierogi leniwe ( <b>gluten pszenney, jaja, soja</b> ) polewa truskawkowa surówka z marchewki Kompot śliwkowy	300ml 130g +50g 50g 70 g 200 ml
<small>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w pięciu 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</small>		

DZIEŃ	OBIAD DIETA BEZ GLUTENU	GRAMATURA
PON	Krem cebulowy z grzankami bezglutenowymi ( <b>mleko, seler</b> ) Meksykańska potrawka z fileta z kurczaka z cukinią, papryką i kukurydzą ryż paraboliczny Kompot gruszkowo śliwkowy (200 ml)	300ml 100g 70g 130g 200 ml
WT	Zupa z soczewicy z makaronem bezglutenowym ( <b>seler</b> ) Jajko sadzone ( <b>jaja</b> )(60g) fasolka z masłem ( <b>mleko</b> ) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ) Kompot jabłkowo porzeczkowy	300ml 170g 70g 130 g 200 ml
ŚR	Krupnik jaglany z ziemniakami ( <b>seler</b> ) Pulpety z karkówki w sosie warzywnym ( <b>mleko, jaja</b> ) duszona kapusta na ciepło kasza gryczana Napój pomarańczowy (200 ml)	300ml 100g+40g 60g 110g 200 ml
CZW	Krem kalafiorowa z ryżem ( <b>mleko, seler</b> ) Kotlet schabowy ( <b>jaja</b> ) mizeria ( <b>mleko</b> ) ziemniaki z koperkiem Woda z sokiem truskawkowym	300ml 100g 70g 130 g 200 ml
PT	Barszcz czerwony z fasolą ( <b>seler</b> ) Roślinne pierogi leniwe ( <b>mleko, jaja</b> ) polewa truskawkowa surówka z marchewki Kompot śliwkowy	300ml 130g +50g 50g 70 g 200 ml
<small>Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w pięciu konwekcyjnym. zawierać 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</small>		

DZIEŃ	OBIAD DIETA WEGETARIAŃSKA	GRAMATURA
PON	Krem cebulowy z grzankami ( <b>mleko, gluten pszenney, seler</b> ) Meksykańska potrawka wegetariańska z cukinią, papryką i kukurydzą ryż paraboliczny Kompot gruszkowo śliwkowy (200 ml)	300ml 100g 70g 130g 200 ml
WT	Zupa z soczewicy z makaronem ( <b>gluten pszenney, seler</b> ) Jajko sadzone ( <b>jaja</b> )(60g) fasolka z masłem ( <b>mleko</b> ) ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ) Kompot jabłkowo porzeczkowy	300ml 170g 70g 130 g 200 ml
ŚR	Krupnik z ziemniakami ( <b>gluten jęczmienny, seler</b> ) Pulpety sojowe w sosie warzywnym ( <b>mleko, gluten pszenney, jaja, soja</b> ) duszona kapusta na ciepło kasza gryczana Napój pomarańczowy (200 ml)	300ml 100g+40g 60g 110g 200 ml
CZW	Krem kalafiorowa z ryżem ( <b>mleko, seler</b> ) Kotlet a'la schabowy ( <b>gluten pszenney, jaja, soja</b> ) mizeria ( <b>mleko</b> ) ziemniaki z koperkiem Woda z sokiem truskawkowym	300ml 100g 70g 130 g 200 ml
PT	Barszcz czerwony z fasolą ( <b>seler</b> ) Pierogi leniwe ( <b>gluten pszenney, mleko, jaja</b> ) polewa truskawkowa surówka z marchewki Kompot śliwkowy	300ml 130g +50g 50g 70 g 200 ml
<small>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w pięciu 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</small>		