



## JADŁOSPIS 15 - 19.04.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<i>Krem cebulowy z grzankami ( mleko, gluten pszenny, seler )</i>	300ml
	<i>Meksykańska potrawka z fileta z kurczaka</i>	100g
	<i>z cukinią, papryką i kukurydzą</i>	70g
	<i>ryż paraboliczny</i>	130g
	<i>Kompot gruszkowo śliwkowy (200 ml)</i>	200 ml
WT	<i>Zupa z soczewicy z makaronem ( gluten pszenny , seler )</i>	300ml
	<i>Jajko sadzone ( jaja )(60g)</i>	170g
	<i>fasolka z masłem ( mleko )</i>	70g
	<i>ziemniaki puree ( mleko )</i>	130 g
	<i>Kompot jabłkowo porzeczkowy</i>	200 ml
ŚR	<i>Krupnik z ziemniakami ( gluten jęczmienny, seler )</i>	300ml
	<i>Pulpety z karkówki w sosie warzywnym ( mleko, gluten pszenny, jaja )</i>	100g+40g
	<i>duszona kapusta na ciepło</i>	60g
	<i>kasza gryczana</i>	110g
	<i>Napój pomarańczowy (200 ml)</i>	200 ml
CZW	<i>Krem kalafiorowa z ryżem ( mleko, seler )</i>	300ml
	<i>Kotlet schabowy ( gluten pszenny, jaja )</i>	100g
	<i>mizeria ( mleko )</i>	70g
	<i>ziemniaki z koperkiem</i>	130 g
	<i>Woda z sokiem truskawkowym</i>	200 ml
PT	<i>Barszcz czerwony z fasolą ( seler )</i>	300ml
	<i>Pierogi leniwe ( gluten pszenny, mleko, jaja )</i>	130g +50g
	<i>polewa truskawkowa</i>	50g
	<i>surówka z marchewki</i>	70 g
	<i>Kompot śliwkowy</i>	200 ml

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.  
Do każdej zupy dodawana jest zielenina : 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 oleju nierafinowanego 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