



JADŁOSPIS 13 - 17.05.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<p>Krem cebulowy z prażonym słonecznikiem (<i>gluten pszenney, mleko, seler</i>)</p> <p>Potrąwka warzywna z grysem sojowym (<i>soja</i>)</p> <p>ryż</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa jarzynowa z makaronem (<i>gluten pszenney, mleko, seler</i>)</p> <p>Kotlet mielony (<i>gluten pszenney, jaja</i>)</p> <p>ziemniaki z koperkiem</p> <p>marchewka z groszkiem</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, wiśnia i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami (<i>seler</i>)</p> <p>Schab duszony w sosie własnym</p> <p>kasza kuskus (<i>gluten pszenney</i>)</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka i fety (<i>mleko</i>)</p> <p>Kompot wiśniowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
CZW	<p>Kapuśniak z ziemniakami (<i>seler</i>)</p> <p>Pierogi ruskie (<i>gluten pszenney, mleko, jaja</i>)</p> <p>polewa jogurtowa (<i>mleko</i>)</p> <p>surówka z marchewki i rzepy</p> <p>Lemoniada pomarańczowa</p>	<p>300ml</p> <p>180g</p> <p>50g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
PT	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (<i>mleko, seler</i>)</p> <p>Paluszki rybne (<i>gluten pszenney, jaja, ryba</i>)</p> <p>ziemniaki puree (<i>mleko</i>)</p> <p>surówka z białej kapusty</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowujemy 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 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