



JADŁOSPIS 20 - 24.05.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<p>Krem z cukinii z grzankami (mleko, gluten pszenny, seler)</p> <p>Pałka z kurczaka</p> <p>mizeria (mleko)</p> <p>ryż paraboliczny</p> <p>Kompot gruszkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa Minestrone z makaronem (gluten pszenny, seler)</p> <p>Jajko sadzone (jaja)</p> <p>ziemniaki</p> <p>mix sałat z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką z dipem jogurtowym (mleko)</p> <p>Woda z sokiem truskawkowym</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Krupnik z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)</p> <p>Łazanki z mielonym mięsem indyka, pieczarkami i kiszoną kapustą (gluten pszenny)</p> <p>gryzak z marchewki</p> <p>Kompot wieloowocowy (jabłko, śliwka, porzeczka, truskawka)</p>	<p>300ml</p> <p>270g</p> <p>30g</p> <p>200ml</p>
CZW	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)</p> <p>Gulasz z szynki wieprzowej</p> <p>kasza bulgur (gluten pszenny)</p> <p>surówka z pieczonych buraczków</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki i jabłka</p>	<p>300ml</p> <p>110g</p> <p>120g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
PT	<p>Zupa kalafiorowa z ryżem (seler)</p> <p>Klopsiki z miruny w sosie pomidorowym (gluten pszenny, jaja, ryba)</p> <p>ziemniaki puree (mleko)</p> <p>surówka z białej kapusty</p> <p>Kompot śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>

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