



S M A C Z N E G O

JADŁOSPIS 27 - 29.05.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<i>Bulion warzywny z makaronem (gluten pszenny, seler)</i>	300ml
	<i>Kokosowe curry z filetem z kurczaka, ciecierzycą i warzywami: marchewka, papryka, cukinia</i>	170g
	<i>ryż paraboliczny</i>	130g
	<i>Kompot jabłkowy</i>	200ml
WT	<i>Zupa jarzynowa z kaszą manną (gluten pszenny, seler)</i>	300ml
	<i>Pampuchy z polewą twarogowo-truskawkową (gluten pszenny, mleko, jaja)</i>	230g
	<i>surówka z marchewki i gruszki</i>	70g
	<i>Kompot wiśniowy</i>	200ml
ŚR	<i>Zupa pomidorowa z ryżem (mleko, seler)</i>	300ml
	<i>Kotlet mielony (gluten pszenny, jaja)</i>	100g
	<i>ziemniaki puree (mleko)</i>	130g
	<i>surówka z kiszzonego ogórka i fety (mleko)</i>	70g
	<i>Kompot wieloowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)</i>	200ml
CZW		
PT		

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