



### JADŁOSPIS 13 - 17.05.2024

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

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011  
 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.  
 słodowe 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



### JADŁOSPIS 13 - 17.05.2024

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

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.  
 zawierac słodowe ilości orzechów i sezamu.  
 salatek 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



### JADŁOSPIS 13 - 17.05.2024

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

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011  
 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.  
 słodowe 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