



JADŁOSPIS 20 - 24.05.2024

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

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011
 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.
 śladowe 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 20 - 24.05.2024

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

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.
 zawierają śladowe ilości orzechów i sezamu.
 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 Gebka



JADŁOSPIS 20 - 24.05.2024

DZIEŃ	OBIAD	DIETA WEGETARIAŃSKA	GRAMATURA
PON	Krem z cukinii z grzankami (mleko, gluten pszenney, seler)		300ml
	Medaliony z bakłażana (gluten pszenney, jaja)		100g
	ryż paraboliczny		130g
	Kompot gruszkowo śliwkowy		200ml
WT	Zupa Minestrone z makaronem (gluten pszenney, seler)		300ml
	Jajko sadzone (jaja)		100g
	ziemniaki		130g
	mix sałat z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką z dipem jogurtowym (mleko)		70g
	Woda z sokiem truskawkowym		200ml
ŚR	Krupnik z ziemniakami (gluten jęczmienny, seler)		300ml
	Łazanki z pieczarkami i kiszoną kapustą ze skwarkami z wędzonego tofu (gluten pszenney, soja)		270g
	gryzak z marchewki		30g
	Kompot wieloowocowy (jabłko, śliwka, porzeczka, truskawka)		200ml
CZW	Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, seler)		300ml
	Gulasz wegetariański		110g
	kasza bulgur (gluten pszenney)		120g
	surówka z pieczonych buraczków		70g
	Kompot z czarnej porzeczki i jabłka		200ml
PT	Zupa kalafiorowa z ryżem (seler)		300ml
	Klopsiki z tofu w sosie pomidorowym (gluten pszenney, jaja, soja)		100g
	ziemniaki puree (mleko)		130g
	surówka z białej kapusty		70g
	Kompot śliwkowy		200ml

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