



JADŁOSPIS 27 - 29.05.2024

DZIEŃ	OBIAD DIRTA BEZ NABIAŁU	GRAMATURA
PON	<p>Bulion warzywny z makaronem (gluten pszenney, seler)</p> <p>Kokosowe curry z filetem z kurczaka, ciecierzycą i warzywami: marchewka, papryka, cukinia ryż paraboliczny Kompot jabłkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa jarzynowa z kaszą manną (gluten pszenney, seler)</p> <p>Pampuchy z polewą truskawkową z serkiem roślinnym (gluten pszenney, soja, jaja)</p> <p>surówka z marchewki i gruszki Kompot wiśniowy</p>	<p>300ml</p> <p>230g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (seler)</p> <p>Kotlet mielony (gluten pszenney, jaja)</p> <p>ziemniaki puree z mlekiem roślinnym</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka i wegańskiej fety (soja)</p> <p>Kompot wielooowocowy (gruszka, śliwka i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
CZW		
PT		

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. intendenta Anna Gebka



JADŁOSPIS 27 - 29.05.2024

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

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym.
zawiera 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. intendenta Anna Gebka



JADŁOSPIS 27 - 29.05.2024

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

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. intendenta Anna Gebka