



JADŁOSPIS 10 - 14.06.2024

DZIEŃ	OBIAD	Gramatura
PON	<i>Barszcz czerwony z ziemniakami (mleko, seler)</i>	300ml
	<i>Stripsy z fileta z kurczaka (gluten pszenny, jaja)</i>	100g
	<i>mizeria z jogurtem (mleko)</i>	70
	<i>ryż</i>	130g
	<i>Kompot jabłkowo śliwkowy</i>	200ml
WT	<i>Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenny, mleko, seler)</i>	300ml
	<i>Gulasz z szynki wieprzowej</i>	120g
	<i>ziemniaki</i>	110g
	<i>surówka z kiszzonego ogórka</i>	70g
	<i>Napój wiśniowy</i>	200ml
ŚR	<i>Zupa z fasolki szparagowej z kaszą manną (gluten pszenny, seler)</i>	300ml
	<i>Makaron z serem i truskawkami (gluten pszenny, mleko)</i>	100g+50g +40g
	<i>polewa jogurtowa (mleko)</i>	40g
	<i>surówka z marchewki</i>	70g
	<i>Kompot wieloowocowy (gruszka, rabarbar, śliwka i jabłko)</i>	200ml
CZW	<i>Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (gluten pszenny, jaja, seler)</i>	300ml
	<i>Potrąwka z indyka z marchewką i zielonym groszkiem</i>	170g
	<i>kasza bulgur (gluten pszenny)</i>	130g
	<i>Kompot truskawkowo jabłkowy</i>	200ml
PT	<i>Zupa koperkowa z ryżem (seler)</i>	300ml
	<i>Koreczki z dorsza (gluten pszenny, ryba)</i>	100g
	<i>ziemniaki puree (mleko)</i>	130g
	<i>surówka z kapusty kiszzonej</i>	70g
	<i>Kompot jabłkowo porzeczkowy</i>	200ml

Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są 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 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 Gębka

„SmaczneGo „ Elżbieta Witczak ul. Fabryczna 14, 53-609 Wrocław tel. 574 568 538