



JADŁOSPIS 10 - 14.06.2024

DZIEŃ	OBIAD DIETA BEZ NABIAŁU	GRAMATURA
PON	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (seler)</p> <p>Stripsy z fileta z kurczaka (gluten pszenny, jaja)</p> <p>mizeria z jogurtem roślinnym</p> <p>ryż</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenny, seler)</p> <p>Gulasz z szynki wieprzowej</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka</p> <p>Napój wiśniowy</p>	<p>300ml</p> <p>120g</p> <p>110g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Zupa z fasolki szparagowej z kaszą manną (gluten pszenny, seler)</p> <p>Makaron z serem roślinnym i truskawkami (gluten pszenny, soja)</p> <p>polewa z jogurtu roślinnego</p> <p>surówka z marchewki</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, rabarbar, śliwka i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g+50g +40g</p> <p>40g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
CZW	<p>Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (gluten pszenny, jaja, seler)</p> <p>Potrąwka z indyka z marchewką i zielonym groszkiem</p> <p>kasza bulgur (gluten pszenny)</p> <p>Kompot truskawkowo jabłkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
PT	<p>Zupa koperkowa z ryżem (seler)</p> <p>Koreczki z dorsza (gluten pszenny, ryba)</p> <p>ziemniaki puree z mlekiem roślinnym</p> <p>surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>Kompot jabłkowo porzeczkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
<p>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. orzechów i sezamu. nierafinowane np. Oliwa z oliwek, rzepakowy, imiany. Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. Opracowano przez: st. intendent Anna Gębka</p>		



JADŁOSPIS 10 - 14.06.2024

DZIEŃ	OBIAD DIETA BEZ GLUTENU	GRAMATURA
PON	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (mleko, seler)</p> <p>Stripsy z fileta z kurczaka (jaja)</p> <p>mizeria z jogurtem (mleko)</p> <p>ryż</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem bezglutenowym (mleko, seler)</p> <p>Gulasz z szynki wieprzowej</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka</p> <p>Napój wiśniowy</p>	<p>300ml</p> <p>120g</p> <p>110g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Zupa z fasolki szparagowej z kaszą jaglaną (seler)</p> <p>Makaron bezglutenowy z serem i truskawkami (mleko)</p> <p>polewa jogurtowa (mleko)</p> <p>surówka z marchewki</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, rabarbar, śliwka i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g+50g +40g</p> <p>40g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
CZW	<p>Krem z białych warzyw z grzankami bezglutenowymi (jaja, seler)</p> <p>Potrąwka z indyka z marchewką i zielonym groszkiem</p> <p>kasza gryczana</p> <p>Kompot truskawkowo jabłkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
PT	<p>Zupa koperkowa z ryżem (seler)</p> <p>Koreczki z dorsza (ryba)</p> <p>ziemniaki puree (mleko)</p> <p>surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>Kompot jabłkowo porzeczkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
<p>Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. zawierać siadowe ilości orzechów i sezamu. używamy oleje nierafinowane np. Oliwa z oliwek, rzepakowy, imiany. Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. Opracowano przez: st. intendent Anna Gębka</p>		



JADŁOSPIS 10 - 14.06.2024

DZIEŃ	OBIAD DIETA WEGETARIAŃSKA	GRAMATURA
PON	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (mleko, seler)</p> <p>Kotleciki sojowe (gluten pszenny, jaja, soja)</p> <p>mizeria z jogurtem (mleko)</p> <p>ryż</p> <p>Kompot jabłkowo śliwkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>70</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
WT	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem (gluten pszenny, mleko, seler)</p> <p>Gulasz z fasolą i warzywami</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z kiszzonego ogórka</p> <p>Napój wiśniowy</p>	<p>300ml</p> <p>120g</p> <p>110g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
ŚR	<p>Zupa z fasolki szparagowej z kaszą manną (gluten pszenny, seler)</p> <p>Makaron z serem i truskawkami (gluten pszenny, mleko)</p> <p>polewa jogurtowa (mleko)</p> <p>surówka z marchewki</p> <p>Kompot wieloowocowy (gruszka, rabarbar, śliwka i jabłko)</p>	<p>300ml</p> <p>100g+50g +40g</p> <p>40g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
CZW	<p>Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (gluten pszenny, jaja, seler)</p> <p>Potrąwka z tofu z marchewką i zielonym groszkiem (soja)</p> <p>kasza bulgur (gluten pszenny)</p> <p>Kompot truskawkowo jabłkowy</p>	<p>300ml</p> <p>170g</p> <p>130g</p> <p>200ml</p>
PT	<p>Zupa koperkowa z ryżem (seler)</p> <p>Sznyceł wegetariański zapiekany z serem (gluten pszenny, mleko, soja)</p> <p>ziemniaki puree (mleko)</p> <p>surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>Kompot jabłkowo porzeczkowy</p>	<p>300ml</p> <p>100g</p> <p>130g</p> <p>70g</p> <p>200ml</p>
<p>Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Wszystkie produkty mięsne i drobiowe przygotowywane są w piecu konwekcyjnym. orzechów i sezamu. nierafinowane np. Oliwa z oliwek, rzepakowy, imiany. Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. Opracowano przez: st. intendent Anna Gębka</p>		