

JADŁOSPIS 19 - 22.04.2022 r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyfuszczeniem alergenów
Wtorek 19.04.2022 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, papryka, ogórek Herbata	1,3	Zupa mleczna - napój owsiany, makaron (mąka pszenna, jajka) Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, papryka, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna - napój owsiany, makaron (ryż) Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś z kurczaka, papryka, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa ziemniaczana, pieczywo Ryż zapiekany z jabłkiem lemoniada mandarynka	1,3,6,9,10	Zupa - żeberka, kiefbasa podwawelska, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło roślinne, sól, pieprz ziołowy, kminek Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Zapiekanka - ryż, jabłka, napój ryżowy, masło roślinne, cukier, laska wanilii, cynamon Lemoniada - cytryny, miód Mandarynka Zupa - żeberka, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło roślinne, sól, pieprz ziołowy, kminek Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Zapiekanka - ryż, jabłka, napój ryżowy, masło roślinne, cukier, laska wanilii, cynamon Lemoniada - cytryny, miód Mandarynka
	Podwieczorek	Jajko garniowane w sosie śmietanowym Herbata z cytryną	1,3,9,10 3,10	Jajko garniowane - bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, szynka wieprzowa, jajka, majonez , pomidor, szczypior Herbata, cytryny, miód Jajko garniowane - bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka, majonez , pomidor, szczypior Herbata, cytryny, miód
Środa 20.04.2022 r.	Śniadanie	Kakao/ herbata Bułka z masłem roślinnym, pierś kurczaka, jajko, papryka, pomidor	1,3 3	Kakao - napój ryżowy, kakao, cukier Bułka orkiszowa (mąka pszenna , orkiszowa, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek Kakao - napój ryżowy, kakao, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek
	Obiad	Krupnik ryżowy, pieczywo Kopytka z sosem mięsno- pieczarkowym Surówka z ogórka kiszzonego z papryką Lemoniada	1,3,9	Zupa - porcja rosółowa, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka w sosie - kopytka (ziemniaki, mąka ziemniaczana, pszenna, jajka), szynka wieprzowa, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek Surówka - ogórek kiszony, marchew, papryka, jabłko, oliwa, cukier, pieprz, oregano Lemoniada - cytryny, miód Zupa - porcja rosółowa, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

			9	Pieczyno bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kopytka w sosie- kopytka (ziemniaki, mąka ziemniaczana), szynka wieprzowa, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek Surówka- ogórek kiszony, marchew, papryka, jabłko, oliwa, cukier, pieprz, oregano Lemoniada- cytryny, miód
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy jabłko		Budyń - napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier jabłko
czwartek 21.04.2022 r.	Śniadanie	kakao Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek	1,3 3	Kakao - napój ryżowy, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, pierś kurczaka, jajko, pomidor, papryka Herbata, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś kurczaka, jajko, pomidor, papryka
		Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką, pieczywo Kotlet schabowy Ziemniaki z koperkiem Buraczki zasmażane sok	1,3,9
	3,9			Zupa - porcja kurczaka, makaron (ryż), pomidory pelati, brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Kotlet schabowy - schab, jajka, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - buraki, cebula, czosnek, koper, masło roślinne, ocet jabłkowy, sól, cukier Sok (skoncentrowany sok owocowy, woda)
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Woda z cytryną		Ciasto - marchew, mąka kukurydziana, ryżowa, gryczana, olej rzepakowy, cukier, laska wanilii, soda cytryny
Piątek 22.04.2022 r.	Śniadanie	Płatki jaglane na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta jajeczna, szczypior, rzodkiewka, ogórek herbata owocowa	1,3,10	Zupa mleczna - napój owsiany, kasza jaglana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, jajka, majonez, szczypior, rzodkiewka, ogórek, szczypior, sól, pieprz Herbata owocowa, cukier
			3,10	Zupa mleczna - napój owsiany, kasza jaglana bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka, majonez, szczypior, rzodkiewka, ogórek, szczypior, sól, pieprz Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Mielony kotlecik rybny Ziemniaki z koperkiem Surówka z białej kapusty Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,4,9,10	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna, jajka), pomidory pelati, marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka pszenna, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk kotlet- morszczuk, bułka (mąka pszenna), bułka tarta pszenna, jajka, cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, musztarda, sól, pieprz

			3,4,9	<p>Kompot - porzeczka czerwona, cukier</p> <p>Zupa - porcja rosółowa, makaron (ryż), pomidory pelati, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk</p> <p>Kotlet - morszczuk, jajka, cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka - kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Kompot - porzeczka czerwona, cukier</p>
	Podwieczorek	Koktajl wiśniowy / truskawkowy Pałeczki kukurydziane		Koktajl - napój ryżowy, wiśnie / truskawki, cukier Kukurydza

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- tulin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie