

JADŁOSPIS 30.05. - 03.06.2022 r.

DIETY **bezmleczna/ bezglutenowa**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytłuszczeniem alergenów
Poniedziałek 30.05.2022 r.	Śniadanie	Kasza na mleku roślinnym z brzoskwiniami bułka z masłem roślinne i dżemem Herbata miętowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza manna , brzoskwinie Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło roślinne, dżem niskosłodzony Herbata miętowa, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, kasza manna , brzoskwinie Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, dżem niskosłodzony Herbata miętowa, cukier
	Obiad	Zupa krem z marchewki, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy Jabłko	1,9	Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, dynia, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, sól, pieprz, curry Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron pennette w sosie- makaron pennette (mąka pszenna z semoliny), szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek Kompot- agrest, cukier Jabłko Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, dynia, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, sól, pieprz, curry Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jagłana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszką), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Makaron pennette w sosie- makaron pennette (mąka kukurydziana/ gryczana), szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek Kompot- agrest, cukier jabłko
			9	kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, miód kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, miód
Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Bułka z masą miodową	1	kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, miód	
Wtorek 31.05.2022 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, jajko, pomidor, papryka	1,3 3	Kakao- napój owsiany, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, jajko , pomidor, papryka Kakao- napój owsiany, cukier, kakao Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajko , pomidor, papryka
	Obiad	Krupnik, pieczywo Pieczeń wieprzowa z modrą kapustą Ziemniaki z koperkiem lemoniada	1,9	Zupa- porcja rosółowa, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) pieczeń- schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Lemoniada- miód, cytryny

			9	Zupa- porcja rosółowa, kasza jaglana/ ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie 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) pieczeń- schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Lemoniada- miód, cytryny
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Wafle kukurydziane		budyń- napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier kukurydza
Środa 1.06.2022 r.	Śniadanie	Płatki na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki orkiszowe Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, płatki orkiszowe 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, sałata, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa neapolitańska Kasza w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Surówka z kapusty pekińskiej Bubble Tea	1,3,9,10 9,10	zupa- porcja kurczaka, makaron (mąka pszenna z semoliny, jaja), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie pęczak w sosie- kasza jęczmienna pęczak, filet kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, pomidory suszone, natka pietruszki, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, gałka muszkatołowa surówka- kapusta kiszona, papryka czerwona, ogórek kiszony, natka pietruszki, koper, czosnek, oliwa, musztarda , ocet jabłkowy, sól, pieprz, oregano, cukier Bubble Tea- herbata truskawkowa, herbata czarna, kulki żelowe, Smooxie Berry (przecier z malin, truskawki, woda, dynia, syrop z agawy, jagody, buraki), woda, cukier zupa- porcja kurczaka, makaron (mąka kukurydziana/ gryczana), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie kasza w sosie- kasza gryczana/ jaglana, filet kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, pomidory suszone, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, gałka muszkatołowa surówka- kapusta kiszona, papryka czerwona, ogórek kiszony, natka pietruszki, koper, czosnek, oliwa, musztarda , ocet jabłkowy, sól, pieprz, oregano, cukier Bubble Tea- herbata truskawkowa, herbata czarna, kulki żelowe, Smooxie Berry (przecier z malin, truskawki, woda, dynia, syrop z agawy, jagody, buraki), woda, cukier
	Podwieczorek	Pudding mleczno - ryżowy z miodem i truskawkami		Pudding- napój ryżowy, ryż, truskawki, miód
	Śniadanie	Kawa zbożowa/ herbata Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1	Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria), cukier Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód Herbata- herbata czarna, 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 indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód
Obiad	Kapuśniak mazurski, pieczywo spaghetti kompot z rabarbaru	1,3,9	Zupa-zeberka, boczek wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Spaghetti- makaron spaghetti (mąka pszenna, jajka), karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, zioła prowansalskie, oregano Kompot- rabarbar, jabłka, cukier	

			9	Zupa-zeberka, boczek wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, olej rzepakowy, sól, pieprz, majeranek Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jagłana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Spaghetti- makaron spaghetti (mąka ryżowa/ kukurydziana/ gryczana), karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, zioła prowansalskie, oregano Kompot- rabarbar, jabłka, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkami	3	Ciasto- jabłka, mąka kukurydziana/ ryżowa/ gryczana, jajka , mleko roślinne, masło roślinne, drożdże, cukier, cukier waniliowy
Piątek 3.06.2022 r.	Śniadanie	Kasza jagłana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku Herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jagłana Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata czarna, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jagłana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata czarna, cukier
				Zupa grochowa, pieczywo morszczuk z pieca ziemniaki z koperkiem mizeria kompot truskawkowy
	Podwieczorek	Koktajl malinowy jabłko		

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- łubin, 14- mięczaki

* jadalność może ulec zmianie