

JADŁOSPIS 13.06-17.06.2022r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 13.06.2022 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym Bułka z masłem, pasta paprykowa Herbata owocowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszena, drożdże, sól), masło roślinne, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól pieprz Herbata owocowa, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól pieprz Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa zacierka, pieczywo Makaron z truskawkami lemoniada	1,3,9 9	Zupa -porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka pszena z semoliny), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszena, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Makaron z truskawkami- makaron (mąka pszena , jajka), truskawki, napój ryżowy, miód Lemoniada- cytryny, miód Zupa -porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka ryżowa), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobię (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) Makaron z truskawkami- makaron (mąka ryżowa), truskawki, napój ryżowy, miód Lemoniada- cytryny, miód
	Podwieczorek	Cebularzyk soczek		Cebularz- mąka kukurydziana/ gryczana, cebula, mak, olej rzepakowy, cukier, drożdże, sól Soczek (zagęszczony sok jabłkowy, woda)
Wtorek 14.06.2022 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, jajko, polędwica z indyka sałata, ogórek, pomidor, miód	1,3 3	Kakao- napój owsiany, cukier, kakao Bułka kukurydziana (mąka kukurydziana, pszena, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, jajko, sałata, pomidor, ogórek, miód Kakao- napój owsiany, cukier, kakao Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica z indyka, jajko, sałata, pomidor, ogórek, miód
	Obiad	Barszcz z botwinką, pieczywo Filet panierowany z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Sałata z ogórkiem Kompot z czarnej porzeczki	1,3,9 3,9	Zupa- porcja rosółowa, jajka, botwinka, marchew, pietruszka, seler, cebula, koper, ocet jabłkowy, sól, pieprz Chleb pszenno- żytni (mąka pszena, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) kotlet- filet kurczaka, mąka pszena, jajka, bułka tarta pszena, sól, pieprz ziemniaki, koper surówka- sałata, ogórek, cebula czerwona, szczypior, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz kompot- czarna porzeczka, cukier Zupa- porcja rosółowa, jajka, botwinka, marchew, pietruszka, seler, cebula, koper, ocet jabłkowy, sól, pieprz Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobię (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) kotlet- filet kurczaka, jajka, sól, pieprz ziemniaki, koper surówka- sałata, ogórek, cebula czerwona, szczypior, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz kompot- czarna porzeczka, cukier

	Podwieczorek	Talerz owoców Wafle ryżowe		Arbuz, banan, jabłko Ryż
Środa 15.06.2022 r.	Śniadanie	Płatki na mleku roślinnym z migdałami, miodem i malinami Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, pomidor, papryka, ogórek herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki owsiane , migdały, miód, maliny Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, pomidor, papryka, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, płatki jaglane, migdały, miód, maliny 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, pomidor, papryka, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa owocowa Kopytka z mięsem warzywami Herbata miętowa	1,3	Zupa - wiśnie, jabłko, makaron (mąka pszenna, jajka), napój ryżowy/ migdałowy, cukier Kopytka- filet kurczaka, marchew, groszek, cebula, czosnek, koper, olej rzepakowy, sól, pieprz, Herbata miętowa, cukier Zupa- wiśnie, jabłko, makaron (mąka ryżowa), napój ryżowy/ migdałowy, cukier Kopytka- filet kurczaka, marchew, groszek, cebula, czosnek, koper, olej rzepakowy, sól, pieprz, Herbata miętowa, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy banan		Kisiel - truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Banan
Piątek 17.06.2022 r.	Śniadanie	kasza jaglana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata z cytryną	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, marchew, papryka, ogórek kiszony, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek Herbata czarna, cytryny, miód 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, marchew, papryka, ogórek kiszony, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek Herbata czarna, cytryny, miód
	Obiad	Zupa rybna z makaronem, pieczywo Naleśniki z jabłkiem, brzoskwinia Kompot wieloowocowy	1,3,4,9 4,9	Zupa- dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , lubczyk, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki- jabłko, mąka pszenna, jajka , olej rzepakowy, sól, brzoskwinie Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier Zupa- dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , lubczyk, 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) Naleśniki- jabłko, mąka kukurydziana/ gryczana, jajka, olej rzepakowy, sól, brzoskwinie Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
	Podwieczorek	Koktajl malinowy Pałeczki kukurydziane		Koktajl- napój ryżowy/ migdałowy, maliny, miód 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- tubin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie