

**JADŁOSPIS 24 – 28.10.2022 r.**  
**DIETY bezmleczna/ bezglutenowa**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 24.10.2022 r.	Śniadanie	Kasza gryczana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, szynka, pomidor, ogórek Herbata z cytryną	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza gryczana Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>pszenna</b> , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, ogórek Herbata, cytryny, miód  Zupa mleczna- napój owsiany, kasza gryczana 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, pomidor, ogórek Herbata, cytryny, miód
	Obiad	Krem z buraków, pieczywo Ryż z jabłkami i śmietaną Kompot agrestowy	1,9   7,9	Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Ryż – ryż jaśminowy, jabłko, cukier, cynamon, cukier waniliowy Kompot – agrest, cukier  Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, 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) Ryż – ryż brązowy, jabłko, <b>mleko</b> 2%, <b>jogurt grecki</b> , cukier, cynamon, cukier waniliowy Kompot – agrest, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy ciasto z jabłkiem		Kisiel - truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Ciasto - jabłka, mąka ryżowa/kukurydziana, napój ryżowy, masło roślinne, drożdże, cukier  Kisiel (truskawki, mąka ziemniaczana, cukier) ciasto (jabłka, mąka ryżowa, kukurydziana, napój ryżowy, masło roślinne, drożdże, cukier)
Wtorek 25.10.2022 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, wędlina, ogórek, szczypior	1	Kawa – napój owsiany, kawa inka Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło roślinne, wędlina, ogórek, szczypior  Kawa – napój ryżowy, kawa inka Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, wędlina, ogórek, szczypior

	<b>Obiad</b>	Zupa ziemniaczana z groszkiem, pieczywo Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym Puree z selera Fasolka szparagowa z pieca Kompot śliwkowy	1,9  7,9	Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Polędwiczki – polędwiczki wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, olej rzepakowy, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z <b>pszenicą</b> , <b>selerem</b> ), olej słonecznikowy, stabilizator: sorbitol, ekstrakt drożdży, sól, puree cebulowe, ekstrakt cielęcy 2%, hydrolizat białka <b>pszennego</b> , suszone puree czosnkowe), mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, rozmaryn, liście, ziele Puree - seler, masło Fasolka szparagowa, <b>bułka tarta</b> Kompot- śliwki, cukier
	<b>Podwieczorek</b>	Budyń śmietankowy Pałeczki kukurydziane		Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy 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) Polędwiczki – polędwiczki wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, rozmaryn, liście, ziele Puree - seler, masło Fasolka szparagowa, <b>masło</b> 82%, Kompot- śliwki, cukier
<b>Środa</b> <b>26.10.2022 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>pszenna</b> , drożdże, sól), masło roślinne, pierś kurczaka, sałata, ogórek, Herbata, cukier
	<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa czysta, pieczywo Kopytka z olejem Surówka z marchwi i jabłka Lemoniada	1,3,9  3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, kalafior, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka - ziemniaki, mąka ziemniaczana, olej, <b>jajka</b> , <b>bułka tarta</b> Lemoniada – zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda
				Zupa- porcja rosółowa, ogórek kiszony, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, koper, sól, pieprz



	<b>Podwieczorek</b>	Ciastko drożdżowe z czarną porzeczką Soczek	1,3 3,7	Ciasto - mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , napój owsiany, drożdże, cukier, czarna porzeczka Soczek pomarańczowy/ jabłkowy  Ciasto - mąka <b>bezglutenowa</b> , <b>jajka</b> , <b>mleko</b> 2%, drożdże, cukier, czarna porzeczka Soczek pomarańczowy/ jabłkowy
<b>Piątek 28.10.2022 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Kasza jaglana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylija, sól, pieprz Herbata czarna, cukier  Zupa mleczna- napój ryżowy, kasza jaglana Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylija, sól, pieprz Herbata czarna, cukier
	<b>Obiad</b>	Zupa tajska, pieczywo Miruna soule Ziemniaki z koprem Marchewka duszona z migdałami Sok jabłkowy	1,4,9  3,4,9	Zupa – porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Chleb pszenno – żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - <b>miruna</b> , cytryna, oliwa z oliwek, cukier, tłuszcz, estragon, pieprz, sól Marchewka, migdały Sok jabłkowy naturalnie tłoczony  Zupa – porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobię (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) Ryba - <b>miruna</b> , cytryna, oliwa z oliwek, cukier, tłuszcz, estragon, pieprz, sól Marchewka, <b>masło</b> 82%, migdały Sok jabłkowy naturalnie tłoczony
	<b>Podwieczorek</b>	Chałka/ bułka z masłem Kompot wiśniowy	1,3	Chałka (mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , woda, drożdże, olej rzepakowy), masło roślinne Kompot wiśniowy – wiśnie, cukier  Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne Kompot - wiśnie, cukier

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