

JADŁOSPIS 27.02 – 3.03.2023 r.

DIETY **bezmleczna/ bezglutenowa**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyttuszczeniem alergenów
Poniedziałek 27.02.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane/jaglone na mleku roślinnym Bułka z masłem, pierś kurczaka, pomidor, papryka, ogórek Herbata	1	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki owsiane Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pierś kurczaka, pomidor, papryka, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, płatki jaglone Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś kurczaka, pomidor, papryka, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa krem z białych warzyw Pestki dyni Makaron ze szpinakiem Kompot z czerwonej porzeczki Mandarynka	1,9 9	Zupa – kalafior, pietruszka, seler , cebula, czosnek, dynia pestki, sól, ziemniaki, pestki dyni Makaron – makaron strozapreti (kasza manna pszenna ,woda), szpinak, czosnek ,cebula, natka pietruszki, , mąka pszenna , oliwa z oliwek, sól, pieprz Kompot- czerwona porzeczka, cukier Mandarynka Zupa – kalafior, pietruszka, seler, mleko 2%, cebula, czosnek, dynia pestki, masło 82%, sól, ziemniaki, pestki dyni Makaron – makaron bezglutenowy, szpinak, czosnek ,cebula, śmietanka 18%, natka pietruszki, ser emiligrana (mleko krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka), oliwa z oliwek, sól, pieprz Kompot- czerwona porzeczka, cukier Mandarynka
	Podwieczorek	Koktajl truskawkowy Banan		Koktajl - truskawki, napój ryżowy, cukier Banan
Wtorek 28.02.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek miód	1	Kakao- napój ryżowy, kakao, cukier Bułka orkiszowa (mąka pszenna , orkiszowa, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód Kakao- napój ryżowy, kakao, cukier 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, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód
	Obiad	Zupa fasolowa Paella z kurczakiem Ryż Sok	1,9,10	Zupa - żeberka, wieprzowe, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól)

			9,10	<p>Paella – filet z kurczaka, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, kurkuma, olej, papryka czerwona, natka pietruszki, pieprz, sól, tymianek, chili, kukurydza mrożona, bazylia</p> <p>Ryż</p> <p>Sok (skoncentrowany sok owocowy, woda)</p> <p>Zupa - żeberka, wieprzowe, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, cebula, czosnek, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek</p> <p>Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobienie (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)</p> <p>Paella – filet z kurczaka, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, kurkuma, olej, papryka czerwona, natka pietruszki, pieprz, sól, tymianek, chili, kukurydza mrożona, bazylia</p> <p>Ryż</p> <p>Sok (skoncentrowany sok owocowy, woda)</p>
	Podwieczorek	Kostka z kaszy manny/ jaglanej Lemoniada	1	<p>Kostka- napój ryżowy, kasza manna, cukier, maliny</p> <p>Lemoniada- cytryny, woda</p> <p>Kostka - napój ryżowy, kasza jaglana, cukier, maliny</p> <p>Lemoniada- cytryny, woda</p>
Środa 1.03.2023 r.	Śniadanie	Ryż na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, jajko, sałata, ogórek, pomidor Herbata	1,3	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, ryż</p> <p>Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, drożdże, sól) masło roślinne, jajka, sałata, ogórek, pomidor</p> <p>Herbata, cukier</p>
			3	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, ryż</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobienie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka, sałata, ogórek, pomidor</p> <p>Herbata, cukier</p>
	Obiad	Zupa żurek z jajkiem i ziemniakami, pieczywo Schab w sosie pieczeniowym Kasza bulgur/ gryczana Ogórek kiszony	1,3,9	<p>Zupa- boczek wędzony, kielbasa podwawelska, marchew, pietruszka, seler, cebula, chrzan, czosnek, jaja, mąka pszenna, olej ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Schab - schab wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, cebula , czosnek, mąka pszenna, olej, rozmaryn, pieprz, pasta kulinarna</p> <p>Kasza bulgur</p> <p>Ogórek kiszony</p> <p>Kompot- porzeczka, cukier</p>
			3,7,9	<p>Zupa - boczek wędzony, kielbasa podwawelska, marchew, pietruszka, seler, cebula, chrzan, czosnek, jaja, olej, śmietana 18%, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p> <p>Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobienie (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)</p>

				Schab - schab wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, olej, rozmaryn, pieprz, pasta kulinarna Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot- porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z czarną porzeczka Soczek		Ciasto – czarna porzeczka, mąka ryżowa/ kukurydziana/ gryczana, masło roślinne, napój ryżowy, cukier, drożdże Jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy
Czwartek 2.03.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka bezglutenowa Tosty z masłem roślinnym, polędwica z indyka, ser żółty, papryka, pomidor, ogórek	1,6,9,10	Kawa - napój ryżowy, kawa inka bezglutenowa Chleb tostowy (mąka pszenna , drożdże, sól) masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, papryka Herbata, cukier Herbata, cukier Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobienie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana) masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, papryka, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii) Herbata, cukier
	Obiad	Zupa tajska Kotlet mielony z pieca Ziemniaki z koperem Buraczki zasmażane Lemoniada	1,3 3,7	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, makaron ryżowy (semolina z pszenicy durum , semolina z pszenicy miękkiej) olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Kotlet - łopatka wieprzowa, jaja , bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), cebula, czosnek, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - buraki, masło roślinne, mąka pszenna , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada- cytryny, miód Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, makaron bezglutenowy) olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Kotlet - łopatka wieprzowa, jaja , cebula, czosnek, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka- buraki, masło 82% , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada- cytryny, woda
	Podwieczorek	Cebularz/ bułka z masłem Herbata miętowa	1	Cebularz – mąka pszenna , cebula, woda, mak, olej rzepakowy, cukier, woda, sól, drożdże, otręby pszenne Herbata miętowa, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobienie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne Herbata miętowa, cukier
Piątek 3.03.2023 r.	Śniadanie	Kasza na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, szczypiior, rzodkiewka, ogórek herbata owocowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jęczmienna , rodzynki Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, szczypiior, rzodkiewka, ogórek, sól, pieprz Herbata owocowa, cukier

				<p>Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana, rodzyunki</p> <p>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, szczypior, rzodkiewka, ogórek, sól, pieprz</p> <p>Herbata owocowa, cukier</p>
	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Kopytka Kompot wieloowocowy	1,3,4,9,10	<p>Zupa- dorsz, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka pszenna, sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, lubczyk, papryka słodka</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka</p> <p>Kompot- mieszanka owocowa, cukier</p>
			3,4,9,10	<p>Zupa- dorsz, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, lubczyk, papryka słodka</p> <p>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)</p> <p>Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka</p> <p>Kompot- mieszanka owocowa, cukier</p>
Podwieczorek	Bułka maślana/ bułka bezglutenowa Soczek	1,3	<p>Bułka - mąka pszenna, jajka, drożdże, cukier, cukier waniliowy</p> <p>Jabłko, pomarańcza, wieloowocowy</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne</p> <p>Jabłko, pomarańcza, wieloowocowy</p>	

Produkty powodujące alergię 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