

	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Gnocchi w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Kompot śliwkowy	1,3,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka pszenna , olej, natka pietruszki, por, śmietanka wege (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny), ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gnocchi - gnocchi (ziemniaki, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, zagęszczacz, białko jaja w proszku, sól), filet z kurczaka, pieczarka, cebula, czosnek, pomidory suszone, śmietanka wege (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny), mleko migdałowe, olej rzepakowy, mąka pszenna , masło roślinne, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty chleb, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, chili, gałka muszkatowa Kompot - śliwki, cukier
			3,9	Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, olej, natka pietruszki, por, śmietanka wege (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny), ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie 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) Gnocchi - gnocchi (ziemniaki, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, zagęszczacz, białko jaja w proszku, sól), filet z kurczaka, pieczarka, cebula, czosnek, pomidory suszone, śmietanka wege (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny), mleko migdałowe, olej rzepakowy, masło roślinne, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty chleb, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, chili, gałka muszkatowa Kompot - śliwki, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkiem Soczek		Ciasto - jabłko, mąka kukurydziana, gryczana, masło roślinne/ olej kokosowy, napój ryżowy, drożdże Wielooowocowy
Środa 22.03.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym bułka z masłem roślinnym, jajka, sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa	1, 3	Zupa mleczna- napój owsiany, makaron literki (kaszka makaronowa pszenna , semolina (mąka z pszenicy durum), jaja świeże 9% Bułka żytnia (mąka żytnia graham, pszenna , woda, drożdże, sól), masło roślinne, jajka , sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa, cukier Zupa mleczna- napój migdałowy, makaron bezglutenowy

			3	Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka , sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa z gulaszowa, pieczywo Kopytka ze stoniną i skwarkami Lemoniada	1,3,9	Zupa - karczek wieprzowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, pieczarki, papryka, czosnek, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka , sól, boczek, słonina Surówka – marchew, jabłka, cytryna Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
			3,9	Zupa - karczek wieprzowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, pieczarki, papryka, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, tymianek 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) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka , sól, boczek, słonina Surówka – marchew, jabłka, cytryna Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
	Podwieczorek	Kostka z kaszy manny z musem malinowym Wafle ryżowe	1	Kostka – mleko owsiane, kasza manna pszenna , maliny, cukier Ryż Kostka – mleko migdałowe, kasza jaglana, maliny, cukier Ryż
Czwartek 23.03.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem roślinnym, pasta warzywna, ogórek kiszony	1	Kawa- napój owsiany, kawa inka (jęczmień, żyto), cukier Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, marchew, papryka, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Kawa – napój ryżowy, inka bezglutenowa 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, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony
	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Kotlet pożarski Kasza gryczana Surówka colesław Kompot malinowy	1,3,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, śmietanka wege (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny), mąka pszenna , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – kurczak, jaja , czosnek, cebula, bułka tarta pszenna , pietruszka natka, bułka wrocławska pszenna , tłuszcz, sól, pieprz naturalny Kasza gryczana Surówka - kapusta biała, marchew, cebula, chrzan, cukier, koper, majonez, ocet jabłkowy, sól

	Podwieczorek	Jogurt owocowy Jabłko		Jogurt – jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), owoce leśne 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
* jadłospis może ulec zmianie