

JADŁOSPIS 11 - 14.04.2023 r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Wtorek 11.04.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym Kawa inka Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, papryka, ogórek Herbata	1,3	<p>Kawa - napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja) cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, papryka, ogórek Herbata, cukier</p> <p>Kawa - napój ryżowy, kawa bezglutenowa (zboża 75% (jęczmień, żyto), cykorja-prażona), cukier 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, papryka, ogórek Herbata, cukier</p>
	Obiad	Zupa ziemniaczana, pieczywo Ryż zapiekany z jabłkiem Lemoniada	1,3,6,9,10	<p>Zupa -żeberka, kielbasa podwawelska, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło roślinne, sól, pieprz ziołowy, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Zapiekanka- ryż, jabłka, napój ryżowy, masło roślinne, cukier, laska wanilii, cynamon Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda</p> <p>Zupa -żeberka, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło roślinne, sól, pieprz ziołowy, kminek 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) Zapiekanka- ryż, jabłka, napój ryżowy, masło roślinne, cukier, laska wanilii, cynamon Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda</p>
	Podwieczorek	Jajko garnirowane w sosie śmietanowym Herbata z cytryną	1,3,9,10 3,10	<p>Jajko garnirowane- bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, szynka wieprzowa, jajka, majonez, pomidor, szczypior Herbata, cytryny, miód</p> <p>Jajko garnirowane - bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, szynka wieprzowa, jajka, majonez, pomidor, szczypior Herbata, cytryny, miód</p>
Środa 12.04.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, ser żółty, ogórek, papryka, pomidor	1,3	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, makaron (mąka pszenna, jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), ogórek, pomidor, papryka</p>

				Zupa mleczna- napój owsiany, makaron bezglutenowy Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), ogórek, pomidor, papryka
	Obiad	Krupnik jaglany, pieczywo Kopytka z masłem Kompot malinowy	1,3,9 3,9	Zupa - porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka - ziemniaki, mąka ziemniaczana, pszenna , jajka , masło roślinne Lemoniada- cytryny, miód Zupa- porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, 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) Kopytka - ziemniaki, mąka ziemniaczana), jajka , masło roślinne Surówka- ogórek kiszony, marchew, papryka, jabłko, oliwa, cukier, pieprz, oregano Lemoniada- cytryny, miód
	Podwieczorek	Budyń waniliowy z brzoskwinia Gruszka		Budyń- napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier, laska wanilii, brzoskwinie Gruszka
Czwartek 13.04.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku, ogórek, papryka, pomidor	1	Kakao- napój ryżowy, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylia, sól, pieprz, papryka, ogórek, pomidor Kakao – napój migdałowy, kakao, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylia, sól, pieprz, papryka, ogórek, pomidor
	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką Kotlet schabowy Ziemniaki z koperkiem Buraczki zasmażane Sok	1,3,9 3,9	Zupa - porcja kurczaka, makaron (mąka pszenna z semoliny), pomidory pelati, brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Kotlet schabowy- schab, bułka (mąka pszenna), bulka trąta pszenna , jajka , tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka- buraki, cebula, czosnek, koper, masło roślinne, mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, cukier Sok – wiśnia, jabłko, woda Zupa - porcja kurczaka, makaron (ryż), pomidory pelati, brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy

				<p>Kotlet schabowy- schab, jajka, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka- buraki, cebula, czosnek, koper, masło roślinne, ocet jabłkowy, sól, cukier</p> <p>Sok – wiśnia, jabłko, woda</p>
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z czarną porzeczką Soczek	3	<p>Ciasto - czarna porzeczka, mąka kukurydziana, ryżowa, gryczana, jajka, masło roślinne, cukier drożdże</p> <p>Jabłko</p>
Piątek 14.04.2023 r.	Śniadanie	<p>Kasza jęczmienna/jaglana na mleku roślinnym z rodzynkami</p> <p>Bułka z masłem roślinnym, jajecznica, szczypiorek, pomidor</p> <p>Herbata owocowa</p>	<p>1,3</p> <p>3</p>	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jęczmienna, rodzynki</p> <p>Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, jajka, szczypiorek, pomidor</p> <p>Herbata owocowa, cukier</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana, rodzynki</p> <p>bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka, szczypiorek, pomidor</p> <p>Herbata owocowa, cukier</p>
	Obiad	<p>Zupa fasolowa, pieczywo</p> <p>Mielony kotlecik rybny</p> <p>Ziemniaki z koperkiem</p> <p>Surówka z białej kapusty</p> <p>Kompot z czerwonej porzeczki</p>	<p>1,3,4,9,10</p> <p>3,4,9,10</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>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Kotlet - morszczuk, bułka (mąka pszenna), bułka tarta pszenna, jajka, cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka- kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Kompot- porzeczka czerwona, cukier</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, 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)</p> <p>Kotlet - morszczuk, jajka, cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka- kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Kompot- porzeczka czerwona, cukier</p>

	Podwieczorek	Koktajl bananowo - truskawkowy Ciasteczka zbożowe/wafle ryżowe	7	<p>Koktajl - jogurt wege(94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, truskawki, banan, cukier</p> <p>Ciastka - płatki owsiane, pszenne, orkiszowe, rodzynka, kandyzowana skórka pomarańczy, mąka pełnoziarnista owsiana, pszenna, żytnia, jęczmienna, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku</p> <p>Koktajl - jogurt wege(94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych), truskawki, banan, cukier</p> <p>Ryż</p>
--	---------------------	---	---	--

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
* jadalospis może ulec zmianie