

JADŁOSPIS 24-28.04.2023 r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 24.04.2023 r.	Śniadanie	Kasza na mleku roślinnym z brzoskwiniami Chleb z masłem roślinnym, ser żółty roślinny, pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza mann a, brzoskwinie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana, brzoskwinie 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), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa krem pomidorowy, pieczywo Makaron z serem o boczkiem Herbata z cytryną	1	Zupa -pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron - makaron świderki (mąka pszenna durum), serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12), boczek, słonina, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz Herbata, cytryna, cukier Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier 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) Makaron – makaron bezglutenowy makaron świderki (mąka pszenna durum), serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12), boczek, słonina, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz Herbata, cytryna, cukier
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Banan		Budyń- napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier Banan
Wtorek 25.04.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1	Kakao- napój ryżowy, cukier, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód Kakao- napój ryżowy, cukier, kakao

				Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód
	Obiad	Zupa barszcz czerwony czysty, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza jęczmienna/ jaglana Mizeria Lemoniada	1,9 9	Zupa - wieprzowina żeberka, buraki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, majeranek, ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek Kasza jęczmienna Surówka – ogórek zielony, szczypior, cebula, ocet jabłkowy, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych sól pieprz Lemoniada - cytryny, pomarańcze, woda Zupa- wieprzowina żeberka, buraki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, majeranek, ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Pieczywo bezglutenowy (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), olej rzepakowy, czosnek, bazyli, oregano Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek Kasza jaglana Surówka- ogórek zielony, szczypior, cebula, ocet jabłkowy, jogurt wege (94,6% ekstrakt mięszu kokosa (woda, ekstrakt mięszu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, sól pieprz Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Winogron		Kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Winogron
Środa 26.04.2023 r.	Śniadanie	Płatki na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta jajeczna, rzodkiewka, ogórek, szczypior Herbata	1,3 3	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło roślinne, jajka , majonez , rzodkiewka, ogórek, szczypior Herbata, cukier Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane bezglutenowe Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jajka , majonez , rzodkiewka, ogórek, szczypior Herbata, cukier
	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Naleśniki z jabłkami i jogurtem Sok	1,3,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki - mąka kukurydziana, napój migdałowy, jajka , jabłka prażone (jabłko 88%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, kwas cytrynowy), woda, olej rzepakowy, sól,), jogurt wege (94,6% ekstrakt

			3,9	<p>miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)</p> <p>Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól</p> <p>Chleb bezglutenowy (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>Naleśniki - mąka kukurydziana, napój migdałowy, jajka, jabłka prażone (jabłko 88%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, kwas cytrynowy), woda, olej rzepakowy, sól,), jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)</p>
	Podwieczorek	Deser z galaretką i truskawkami		Deser- serek wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia, sól morską, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego, aromaty, ekstrakt z oliwy, witamina B12), jogurt wege (94,6% ekstrakt miąższu kokosa (woda, ekstrakt miąższu kokosa), skrobia modyfikowana, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, truskawki, cukier puder, cukier waniliowy, żelatyna
Czwartek 27.04.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Tosty z serem i warzywami	1	<p>Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja), cukier</p> <p>Chleb tostowy (mąka pszenna, 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), pomidor, papryka</p> <p>Kawa- napój migdałowy, kawa bezglutenowa, cukier</p> <p>Chleb tostowy (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), masło roślinne, ser żółty wege (woda, olej kokosowy (23%), skrobia modyfikowana, skrobia, sól morską, aromaty, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina B12), pomidor, papryka</p>
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Zrazy mielone w sosie myśliwskim Ziemniaki z koprem Surówka z kapusty białej Herbata	1,3,9,10	<p>Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, olej rzepakowy</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Zrazy- karczek wieprzowy, jaja, bułka wrocławska (mąka pszenna, drożdże, woda, sól), papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka pszenna, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z pszenicą, selerem), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego, suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, musztarda, ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz</p> <p>herbata- herbata, cukier</p> <p>Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, olej rzepakowy</p>

			3,9,10	<p>chleb bezglutenowy (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszką), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Zrazy- karczek wieprzowy, jaja, papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, pieprz, papryka słodka</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, musztarda, ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz</p> <p>herbata- herbata, cukier</p>
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowa Soczek		<p>Ciasto – marchew, mąka kukurydziana, jaglana, gryczana, jajka, olej rzepakowy, cukier, laska wanilii, proszek do pieczenia, soda</p> <p>Jabłko</p>
Piątek 28.04.2023 r.	Śniadanie	<p>Kasza jaglana na mleku roślinnym z bananami</p> <p>Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku</p> <p>Herbata z cytryną</p>	1	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana, banany</p> <p>Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylika, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz</p> <p>Herbata- herbata czarna, miód, cytryna</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, kasza jaglana, banany</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, zielony groszek, czosnek, bazylika, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz</p> <p>Herbata - herbata czarna, miód, cytryna</p>
	Obiad	<p>Zupa pieczarkowa, pieczywo</p> <p>Łosoś w sosie koperkowym z makaronem</p> <p>Surówka z pomidora i cebulki</p> <p>Kompot wiśniowy</p>	1,4,9 4,9	<p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler, sól, ziemniaki</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Łosoś w sosie- łosoś, makaron penne (mąka pszenna z semoliny), koper, mąka pszenna, olej rzepakowy, cebula, czosnek, sól, pieprz, chili, tymianek, gałka muszkatołowa</p> <p>Surówka- pomidor, cebula, szczypior, oliwa, sól</p> <p>Kompot – wiśnia, cukier</p> <p>Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler, sól, ziemniaki</p> <p>Chleb bezglutenowy (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszką), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Łosoś w sosie- łosoś, makaron bezglutenowy, koper, olej rzepakowy, cebula, czosnek, sól, pieprz, chili, tymianek, gałka muszkatołowa</p> <p>Surówka- pomidor, cebula, szczypior, oliwa, sól</p> <p>Kompot – wiśnie, cukier</p>
	Podwieczorek	<p>Jabłko</p> <p>Andruty</p> <p>Jabłko</p> <p>Wafle ryżowe</p>	1	<p>Jabłko</p> <p>Andruty – mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, woda</p> <p>Jabłko</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
* jadłospis może ulec zmianie