

JADŁOSPIS 15-19.05.2023 r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 15.05.2023 r.	Śniadanie	Kasza na mleku roślinnym Chleb z masłem roślinnym, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza mann 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 gryczana 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 z marchewki, pieczywo Spaghetti Kompot agrestowy	1,9 9	Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, dynia, czosnek, natka pietruszki, imbir, sól, pieprz, curry, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Spaghetti – makaron (mąka pszenna semolina 100%), karkówka wieprzowa, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, marchew, seler , pietruszka, cebula, czosnek, sól, pieprz, olej, oregano, zioła prowansalskie, bazylia Kompot – agrest, cukier Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, dynia, czosnek, natka pietruszki, imbir, sól, pieprz, curry, tymianek 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) Spaghetti – makaron bezglutenowy, karkówka wieprzowa, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, marchew, seler , pietruszka, cebula, czosnek, sól, pieprz, olej, oregano, zioła prowansalskie, bazylia Kompot – agrest, cukier
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Winogron		Budyń - napój ryżowy, mąka ziemniaczana, cukier Winogron
Wtorek 16.05.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem roślinnym, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek	1	Kakao- napój ryżowy, cukier, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka Kakao- napój ryżowy, cukier, kakao

			3,9,10	<p>Żurek- żeberka, wieprzowe, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek</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>Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka, masło roślinne</p>
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z rabarbarem Soczek	3	Ciasto - rabarbar, mąka kukurydziana, jaglana, gryczana, jaja , masło roślinne, napój migdałowy, drożdże, cukier Jabłkowy
Czwartek 18.05.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem roślinny, pasta jajeczna, rzodkiewka, ogórek, szczypior	1,3,10	<p>Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja), cukier</p> <p>Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, jajka, majonez, rzodkiewka, ogórek, szczypior, sól, pieprz</p>
			3,10	<p>Kawa – napój migdałowy, kawa bezglutenowa</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, jajka, majonez, rzodkiewka, ogórek, szczypior, sól, pieprz</p>
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kotlet pożarski Kaszotto z cieciorką i szparagami Herbata	1,3,9	<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>Kotlet – kurczak, jaja, czosnek, cebula, bułka tarta, pietruszka natka, bułka wrocławska, tłuszcz, sól, pieprz naturalny</p> <p>Kaszotto – orkisz, jęczmień, cieciorka, jarmuż, pomidory, szparagi, cebula, oliwa, z oliwek, sól</p> <p>Herbata - herbata, cukier</p>
	Podwieczorek	Talerz owocowy	3,9	<p>Zupa - porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, olej rzepakowy,</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>Kotlet – kurczak, jaja, czosnek, cebula, pietruszka natka, tłuszcz, sól, pieprz naturalny</p> <p>Kaszotto – kasza gryczana, cieciorka, jarmuż, pomidory, szparagi, cebula, oliwa, z oliwek, sól</p> <p>Herbata - herbata, cukier</p>
Piątek 19.05.2023 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku Herbata z cytryną	1,3	<p>Banan, jabłko, winogron</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki czekoladowe</p> <p>Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz</p> <p>Herbata- herbata czarna, miód, cytryna</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki czekoladowe bezglutenowe</p>

