

JADŁOSPIS – 03-07.07.2023 r.
DIETY **bezmleczna/ bezglutenowa**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 3.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, ser żółty, papryka, ogórek Herbata owocowa	1,7	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól) masło roślinne, poledwica sopocka, ogórek, papryka Herbata, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, szynka softysa, ogórek, papryka Herbata, cukier
	Obiad	Zupa jarzynowa z kalafiosem, pieczywo Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną Kompot owocowy	1,9	Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , kalafior, ziemniaki, sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler , papryka, ziele angielskie) Kasza jęczmienna). Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , kalafior, ziemniaki, sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb - woda, skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, cukier, olej rzepakowy, drożdże piekarskie, błonnik roślinny, sól, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca: E 464, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), Gulasz (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler , papryka, ziele angielskie) Ryż Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Budyń waniliowy Truskawki	1,7	Budyń – napój ryżowy, laskiej wanilii, mąka ziemniaczana, skrobia kukurydziana, cukier waniliowy, cukier Truskawki Budyń – mleko 2% , laskiej wanilii, mąka ziemniaczana, skrobia kukurydziana, cukier waniliowy, cukier Truskawki
Wtorek 4.07.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, twarożek, rzodkiewka	1,3,7	Kakao – napój sojowy, cukier, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, (dżem owocowy, szczypiorek, sól) sałata, rzodkiewka Kakao – mleko 2,5 % , 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, serek biały , szczypiorek, sól

	Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami i pieczywem Sos boloński z makaronem spaghetti Kompot owocowy	1,9	Zupa - porcja kurczaka, ziemniaki, ogórki, pietruszka, seler, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, mleko roślinne Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Sos (mięso drobiowe mielone, udko filet, łopatka mielona, pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier) Makaron (mąka pszenna semolina 100%) Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier) Zupa - porcja kurczaka, ziemniaki, ogórki, pietruszka, seler, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, śmietana 18% Chleb - woda, skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, cukier, olej rzepakowy, drożdże piekarskie, błonnik roślinny, sól, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca: E 464, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), Sos (mięso drobiowe mielone, udko filet, łopatka mielona, pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier) Makaron (mąka pszenna semolina 100%) Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Banan Chrupki kukurydziane	1	Banan Kukurydza
Środa 5.07.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, plastry jajka, ogórek, sałata Herbata	1,9,3	Zupa mleczna- napój ryżowy , kasza manna Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne , jaja , sałata, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna- mleko 2.5% , kasza kukurydziana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, jaja , sałata, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Kopytka z surówką Kompot owocowy z wiśnią	1,7,9, 3	Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, mleko roślinne , czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier, ryż Kopytka (ziemniaki gotowane, mąka pszenna , jaja , sól, olej) Surówka (kapusta biała, ogórek, marchew, sól, pieprz, oliwa) Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier) Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, mleko roślinne , czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier, ryż Kopytka (ziemniaki gotowane, skrobia ziemniaczana, jaja , sól, olej) Surówka (kapusta biała, ogórek, marchew, sól, pieprz, oliwa) Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier)
	Podwieczorek	Kisiel Wafel ryżowy		Kisiel – truskawki, mąka ziemniaczana, skrobia kukurydziana, cukier Wafel- brązowy ryż

Czwartek 6.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem z polędwicą z indyka, sałata, pomidor, Herbata owocowa	1	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne , polędwica z indyka, sałata, pomidor Herbata owocowa Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, masło roślinne , polędwica z indyka, sałata, pomidor Herbata owocowa
	Obiad	Zupa zacierka Bitka drobiowa, ryż, fasolka szparagowa Kompot owocowy	1,7,9	Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron zacierka (mąka pszenna semolina 100%) seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka Ryż, fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier) Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron bezglutenowy, seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka Ryż, fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe Lemoniada	1,7,3	Ciasto (mąka pszenna , woda, jajka , drożdże , olej rzepakowy) Lemoniada (woda, mięta, cytryna) Ciasto bezglutenowe Lemoniada (woda, mięta, cytryna)
Piątek 7.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane czekoladowe na mleku Bułka z masłem, pasta z tuńczyka, papryka Herbata	1,7,4, 3	Zupa mleczna- napój ryżowy, płatki kukurydziane czekoladowe Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, (jaja gotowane, tuńczyk, przyprawy, majonez), papryka Herbata czarna z cytryną Zupa mleczna- mleko 2.2%, płatki kukurydziane czekoladowe Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej masło 82%, (jaja gotowane, tuńczyk, przyprawy, majonez), papryka Herbata czarna z cytryną
	Obiad	Zupa Krupnik jęczmienny z pieczywem Naleśniki z serem truskawkowym Jogurt Woda	1,3,	Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, kasza jęczmienna , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki (mąka pszenna , mleko , woda, jaja), dżem, mus owocowy Woda Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, kasza ryż , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb - woda, skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, cukier, olej rzepakowy, drożdże piekarskie, błonnik roślinny, sól, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca: E 464, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), Naleśniki (mąka kukurydziana , mleko , woda, jaja), serek biały, truskawki, jogurt naturalny Woda

	Podwieczorek	Ciastka owsiane Arbuz	1,7	<p>Ciastka - płatki owsiane pszenne, rodzynka, mąka pełnoziarnista owsiana pszenna, jęczmienna, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, napój roślinny Arbuz</p> <p>Ciastka – mąka jaglana, rodzynka, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, napój roślinny Arbuz</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