

JADŁOSPIS – 10-14.07.2023 r.

Dieta bez mleczna/ bez glutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 10.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, kiełbasa krakowska, ogórek Herbata owocowa	1,7	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, kiełbasa krakowska, ogórek Herbata owocowa, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło 82% , kiełbasa krakowska, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa groszkowa, pieczywo Szynka w sosie z warzywami, kasza jęczmienna Kompot owocowy	1,9	Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , groszek zielony, ziemniaki, sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Szynka w sosie (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler , kalafior, brokuł, ziele angielskie) Kasza jęczmienna . Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , groszek zielony, 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), Szynka w sosie (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler , kalafior, brokuł, ziele angielskie) Ryż Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Banan Andruty	1,	Banan Andruty (mąka PSZENNA , cukier, olej rzepakowy) Banan Wafel ryżowy (ryż brązowy)
Wtorek 11.07.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem, pasztet, rzodkiewka	1,3,7	Kawa inka – mleko owsiane, cukier, zboża 78% (jęczmień , żyto), cykorcia, Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, (pasztet wieprzowo-drobiowy) sałata, rzodkiewka Kawa inka - mleko owsiane waniliowe Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło 82%, pasztet bez glutenu, sałata, rzodkiewka

	Obiad	Rosół Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowy, ziemniaki Kompot owocowy	1,9	Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, cebula, por, makaron nitki makaron (mąka pszenna z semoliny)), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Gołąbki- (Mięso mielone, kapusta zielona, ryż biały, sól, pieprz), sos (woda, pulpa pomidorowa, cebula, marchew) ziemniaki gotowane Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier) Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, cebula, por, makaron bez glutenu, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Gołąbki- (Mięso mielone, kapusta zielona, ryż biały, sól, pieprz), sos (woda, pulpa pomidorowa, cebula, marchew) ziemniaki gotowane Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Bułeczka z serkiem owocowym Winogron	1	Bułeczka (mąka pszenna , drożdże, sól, woda), Dżem truskawkowy Winogron Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), serek biały, truskawki Winogron
Środa 12.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku Bułka z masłem, twarożek Herbata	1,9,3	Zupa mleczna- mleko ryżowe, płatki ryżowe Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pasta warzywna, sałata, ogórek Herbata, cukier Zupa mleczna- mleko 2% , płatki ryżowe Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło 82%, twarożek, Herbata, cukier
	Obiad	Zupa ziemniaczana z boczkiem i kielbaską, pieczywo Leniwe z bułeczką z masłem z surówką Kompot owocowy z wiśnią	1,7,9, 3	Zupa – (ziemniaki, boczek wędzony, kielbasa śląska, cebula, pietruszka, marchew, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe (ziemniaki gotowane, mąka pszenna , jaja, sól, olej) Surówka (kapusta biała, ogórek, marchew, sól, pieprz, oliwa), bułka tarta , oliwa Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier) Zupa – (ziemniaki, boczek wędzony, kielbasa śląska, cebula, pietruszka, marchew, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb - woda, skrobka kukurydziana, skrobka pszenna bezglutenowa, cukier, olej rzepakowy, drożdże piekarskie, błonnik roślinny, sól, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca: E 464, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), Leniwe (ziemniaki gotowane, mąka ziemniaczana, jaja, sól, olej) Surówka (kapusta biała, ogórek, marchew, sól, pieprz, oliwa), masło 82% Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier)
	Podwieczorek	Talerzyk warzywno - owocowy Biszkopty		Talerzyk warzywny (ogórek, marchew, arbuz, nektarynka) Biszkopty (MĄKA PSZENNA , MASA JAJOWA PASTERYZOWANA , cukier, cukier inwertowany, skrobka ziemniaczana, Talerzyk warzywny (ogórek, marchew, arbuz, nektarynka) Biszkopty bezglutenowe
Czwartek 13.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, smalec wegański z fasoli, Herbata owocowa	1	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, pasta(fasola, cebula, jabłko, olej) , sałata, Herbata owocowa

				Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej) masło 82%, pasta(fasola, cebula, jabłko, olej) , sałata, Herbata owocowa
	Obiad	Pejzanka Kurczak panierowany z ryżem, surówka z wiosenna Kompot owocowy	1,7,9	Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron muszelki (mąka pszenna semolina 100%) seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka, bułka tarta, jaja Ryż, surówka (kapusta biała, marchew, cebula, ogórek, oliwa) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier) Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron muszelki bez glutenu seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka, płatki kukurydziane, jaja Ryż, surówka (kapusta biała, marchew, cebula, ogórek, oliwa) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Lemoniada	1,7,3	Ciasto (mąka pszenna , woda, jajka , marchew, przyprawa piernikowa, olej rzepakowy) Lemoniada (woda, mięta, cytryna) Ciasto na mące migdałowej, woda, jajka , marchew, przyprawa piernikowa, olej rzepakowy Lemoniada
Piątek 14.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku, Bułka z masłem, pasta jajeczna, papryka Herbata	1,7,4, 3	Zupa mleczna- napój sojowy, płatki owsiane Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, (jaja gotowane, przyprawy, majonez, szczypiorek), papryka Herbata czarna z cytryną Zupa mleczna mleko 2%, płatki kukurydziane 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, przyprawy, majonez, szczypiorek), papryka Herbata czarna z cytryną
	Obiad	Barszcz z botwinki i młodych buraczków i ziemniakami, pieczywo Makaron z sosem śmietanowo warzywnym i łośosiem Woda	1,3,	Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, buraczki czerwone, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron (mąka pszenna semolina 100%) sos (kalafior- brokuł, woda) łośos wędzony Woda Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, śmietana 18% , buraczki czerwone, 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), Makaron bezglutenowy, sos (kalafior- brokuł, śmietanka 36%) łośos wędzony Woda
	Podwieczorek	Joguś Jabłko	7	Mus owocowy Jabłko

				Joguś (mleko, cukier, wiśnie - 6,7%, skrobia modyfikowana kukurydziana) 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
* jadalność może ulec zmianie