

JADŁOSPIS – 24-28.07.2023 r.
DIETY bezmleczna/ bezglutenowa

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 24.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, polędwica sopocka, ogórek kiszony, Herbata	1,7	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól)masło roślinne, polędwica sopocka, ogórek kiszony Herbata, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, szynka softysa, ogórek kiszony Herbata, cukier
	Obiad	Zupa szpinakowa, pieczywo Gulasz wieprzowy z warzywami i kaszą pęczak Kompot owocowy	1,7,9	Zupa - korpus drobiowy, szpinak, ziemniaki, marchew, seler , por, sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz z szynki z warzywami (szynka wieprzowa, mąka pszenna , marchew, papryka, cebula, pietruszka, seler , pomidory) Kasza pęczak Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier Zupa - korpus drobiowy, szpinak, ziemniaki, marchew, seler , por, śmietana , sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka 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) Gulasz z szynki z warzywami (szynka wieprzowa, mąka kukurydziana, marchew, papryka, cebula, pietruszka, seler , pomidory) Ryż biały Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Jabłko Biszkopty	1,3	Jabłko Biszkopty (mąka pszenna , cukier, masa jajowa pasteryzowana, woda, skrobia ziemniaczana,) Jabłko Wafel ryżowy – ryż brązowy
Wtorek 25.07.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, twarożek wiosenny,	1,7	Kakao- napój owsiany , kakao, cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, dżem owocowy Kakao- mleko 2%, kakao, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobię- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, ser biały , szczypiorek, rzodkiewka

	Obiad	Rosół Leczo z warzywami i ryżem Kompot owocowy	1,3,9	Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, cebula, por, makaron nitki (mąka pszenna z semoliny) , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Leczo z warzywami (filet z kurczaka, cebula, papryka, cukinia, pomidor, przyprawy) Ryż biały Herbata owocowa, cukier Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, cebula, por, makaron bezglutenowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Leczo z warzywami (filet z kurczaka, cebula, papryka, cukinia, pomidor, przyprawy) Ryż biały Herbata owocowa, cukier
	Podwieczorek	Brzoskwinia Wafel ryżowy		Brzoskwinia Wafel – brązowy ryż Brzoskwinia Wafel – brązowy ryż`
Środa 26.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, pasta drobiowa, sałata, ogórek, Herbata	1, 7	Płatki - napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, pasta (filet z kurczaka, włoszczyzna, przyprawy), sałata, ogórek, Herbata, cukier Płatki na mleku- 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 roślinne, pasta (filet z kurczaka, włoszczyzna, przyprawy)), sałata, ogórek, Herbata, cukier
	Obiad	Zupa grochowa z pieczywem Makaron z serem białym z okrasą Lemoniada	1,7,9	Zupa – groch łuskany, kiełbasa, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler , cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron (mąka pszenna z semoliny), owoce Pomarańcza, cytryna, cukier Zupa – groch łuskany, kiełbasa, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler , cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk 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 bezglutenowy, twaróg , okrasa Pomarańcza, cytryna, cukier
	Podwieczorek	Cebularz Herbata	1	Cebularz (mąka pszenna , drożdże, sól, mak, cebula) Herbata, cukier Bułeczka bezglutenowa ((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) dżem owocowy) Herbata, cukier

Czwartek 27.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem z serem żółtym, sałata, rzodkiewka, Herbata owocowa	1, 7	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka 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 , sałata, rzodkiewka
	Obiad	Zupa Minestrone z pieczywem Kotlet schabowy z ziemniaki i mizerią Kompot owocowy z porzeczką czerwoną	1,7,9	Zupa- fasola, papryka, cukinia, cebula, czosnek, kapusta, koncentrat pomidorowy, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet (schab, bułka tarta , jajko , sól, pieprz) Ziemniaki Mizeria (ogórek zielony, olej) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, porzeczka, cukier) Zupa- fasola, papryka, cukinia, cebula, czosnek, kapusta, koncentrat pomidorowy, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka 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) Kotlet (schab, bułka bezglutenowa, jajko , sól, pieprz) Ziemniaki Mizeria (ogórek zielony, jogurt naturalny) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, porzeczka, cukier)
	Podwieczorek	Koktajl owocowy Chrupki kukurydziane	7	Napój owsiany , truskawki, cukier Chrupki kukurydziane Kefir , truskawki, cukier Chrupki kukurydziane
Piątek 28.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, pasta z brokułów Herbata	1,7	Zupa mleczna- napój owsiany , płatki owsiane Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, pasta (brokuł, ciecierzycy, cebulka, czosnek, sok z cytryny, sól, pieprz) Herbata czarna z cytryną Zupa mleczna- napój owsiany, płatki jaglane Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), pasta (brokuł, ciecierzycy, cebulka, czosnek, sok z cytryny, sól, pieprz) Herbata czarna z cytryną
	Obiad	Zupa zacierka Paluszki rybne Ziemniaki Surówka z kiszanej kapusty Kompot z owocowy	1,4,9	Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, makaron zacierka (mąka pszenna semolina), seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Paluszki rybne (filet z dorsza , mąka pszenna , olej, sól, pieprz) Ziemniaki gotowane Surówka z kiszanej kapusty (kapusta kiszona, marchew, olej) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, porzeczka, cukier) Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, makaron bezglutenowy, seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Paluszki rybne (filet z dorsza , mąka kukurydziana, olej, sól, pieprz) Ziemniaki gotowane

				<p>Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, marchew, olej)</p> <p>Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, porzeczka, cukier)</p>
	Podwieczorek	Rogalik z serkiem owocowym Arbuz	1,7	<p>Rogalik (mąka pszenna, drożdże, cukier, sól) dżem owocowy Arbuz</p> <p>Pieczyno bezglutenowe (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), serek owocowy 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
* jadalność może ulec zmianie