

**JADŁOSPIS 4-7.05.2021r.**

**DIETA BEZGLUTENOWA**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
<b>Wtorek 4.05.2021 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z rodzynekami Bułka z masłem roślinnym, pasta z soczewicy, pomidor, papryka, ogórek Herbata		Zupa - napój ryżowy, płatki ryżowe, rodzynek Bułka bezglutenowa (woda, skrobia- kukurydziana i ryżowa, mąka ryżowa i kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancja zagęszczająca - guma ksantowa, guma guar, drożdże, sól, błonnik babki jajowatej), masło roślinne, soczewica, pomidor, papryka, ogórek, czosnek, oliwa z oliwek, sól, pieprz Herbata czarna
	<b>Obiad</b>	Zupa ziemniaczana z groszkiem Filet z kurczaka z grilla Ryż Surówka z ogórka kiszzonego z papryką Kompot wieloowocowy	9	Zupa - porcja rosółowa, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, koper, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Filet z kurczaka, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek Ryż Surówka - ogórek kiszony, papryka, marchew, jabłko, natka pietruszki, oliwa z oliwek, sól, pieprz, oregano Kompot - mieszanka owocowa
	<b>Podwieczorek</b>	Ciasto murzynek z buraka Herbata owocowa		Murzynek - buraki, daktyle, mąka gryczana, mąka ryżowa, olej rzepakowy, napój ryżowy, śliwki suszone Herbata owocowa
<b>Środa 5.05.2021 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Płatki jaglane na mleku roślinnym z owocami Bułka z masłem roślinnym i jajkiem, sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa	3	Zupa - napój ryżowy, płatki jaglane, śliwki suszone Bułka bezglutenowa (woda, skrobia- kukurydziana i ryżowa, mąka ryżowa i kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancja zagęszczająca- guma ksantowa, guma guar, drożdże, sól, błonnik babki jajowatej), masło roślinne, <b>jaja</b> , sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa
	<b>Obiad</b>	Barszcz ukraiński z pieczywem Kotlet panierowany w płatkach kukurydzianych Ziemniaki z koperkiem Mizeria Kompot truskawkowy	3,9	Zupa - żeberka, buraki, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , fasola, kapusta biała, cebula, por, czosnek, natka pietruszki, śliwki suszone, ocet jabłkowy, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy Kotlet - schab, <b>jaja</b> , płatki kukurydziane, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki, koper Mizeria - ogórek, cebula, szczypior, oliwa, sól, pieprz Kompot - truskawki
	<b>Podwieczorek</b>	Talerz owoców Racuchy	3	Owoce - winogron, banan, jabłko Racuchy - mąka ryżowa, kukurydziana, <b>jaja</b> , olej rzepakowy, banan
<b>Czwartek 6.05.2021 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Ryż na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z indyka wędzona, sałata, rzodkiewka, ogórek Herbata z cytryną		Zupa - napój ryżowy, ryż Bułka bezglutenowa (woda, skrobia- kukurydziana i ryżowa, mąka ryżowa i kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancja zagęszczająca - guma ksantowa, guma guar, drożdże, sól, błonnik babki jajowatej), masło roślinne, pierś z indyka (mięso z indyka,, woda, sól, stabilizator, glukoza), sałata, rzodkiewka, ogórek Herbata czarna, cytryna, miód
	<b>Obiad</b>	Zupa neapolitańska Makaron z truskawkami Kompot wiśniowy Jabłko	3,9	Zupa - porcja kurczaka, makaron ryżowy(mąka ryżowa), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy makaron ryżowy (mąka ryżowa), truskawki kompot - wiśnie jabłko
	<b>Podwieczorek</b>	Bułka drożdżowa Napój ryżowy	3	Bułka (mąka ryżowa, kukurydziana, woda, <b>jajka</b> , drożdże, olej rzepakowy) Napój ryżowy

Piątek 7.05.2021 r.	Śniadanie	Płatki gryczane z żurawiną na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pesto z zielonego groszku, szczypiorek, rzodkiewka, ogórek herbata		Zupa - napój ryżowy, płatki <b>gryczane</b> , żurawina Bułka bezglutenowa (woda, skrobia- kukurydziana i ryżowa, mąka ryżowa i kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancja zagęszczająca- guma ksantowa, guma guar, drożdże, sól, błonnik babki jajowatej), masło roślinne, groszek, czosnek, bazylija, oliwa, cytryna, sól, pieprz, szczypiorek, ogórek, rzodkiewka Herbata czarna
	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Paluszki rybne z dorsza Ziemniaki Marchewka duszona z migdałami Kompot z czarnej porzeczki mandarynka	3,4,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron ryżowy (mąka ryżowa), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, koper, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz Paluszki rybne - <b>dorsz</b> , płatki kukurydziane, <b>jaja</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki Marchewka duszona - marchew, migdały, masło roślinne Kompot - czarna porzeczka mandarynka
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy z jabłkiem Bułka z masą miodową		Kisiel - truskawki, mąka ziemniaczana, jabłko Bułka bezglutenowa (woda, skrobia- kukurydziana i ryżowa, mąka ryżowa i kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancja zagęszczająca- guma ksantowa, guma guar, drożdże, sól, błonnik babki jajowatej), miód

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