

JADŁOSPIS 11.10-13.10.2021r.				
Diety bezmleczna/ bezglutenowa				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 11.10.2021 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, polędwica drobiowa, papryka Herbata	1, 6	Zupa mleczna - napój owsiany , płatki kukurydziane Bułka pszenna (mąka pszenna , woda, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica sopocka (mięso wieprzowe, woda, sól), papryka Herbata, cukier Zupa mleczna - napój sojowy , 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, polędwica sopocka (mięso wieprzowe, woda, sól), papryka Herbata, cukier
	Obiad	Zupa Brokułowa, pieczywo Sos po meksykańsku z ryżem Kompot wieloowocowy	1, 7, 9	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, brokuły, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Sos po meksykańsku z ryżem - szynka gotow. mielona, czerwona fasola, kukurydza, cebula czerwona, koncentrat pomidorowy, pomidory, groszek zielony, ryż biały Kompot - truskawka, śliwka, porzeczką, cukier Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, brokuły, śmietana , sól, pieprz, 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) Sos po meksykańsku z ryżem - szynka gotow. mielona, czerwona fasola, kukurydza, cebula czerwona, koncentrat pomidorowy, pomidory, groszek zielony, ryż biały Kompot - truskawka, śliwka, porzeczką, cukier
	Podwieczorek	Jabłko Biszkopty	1,3	Jabłko Biszkopty (mąka pszenna , masa jajowa , cukier, skrobia ziemniaczana) Jabłko Biszkopty bezglutenowe (skrobia kukurydziana, jaja , cukier, skrobia ziemniaczana)
Wtorek 12.10.2021 r.	Śniadanie	Jaglana płatki na mleku Bułka z masłem, twaróg z szczypiorkiem i ogórkiem Herbata wieloowocowy	1,6, 7	Zupa - napój owsiany , płatki jaglane Bułka pszenna (mąka pszenna , woda, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica sopocka (mięso wieprzowe, woda, sól), ogórek, Herbata owocowa, cukier Zupa - napój sojowy , płatki jaglane Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, twaróg półtłusty, ogórek, szczypior Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Pomidorowa z makaronem Sztuka mięsa w sosie Ziemniaki Surówka colesław Kompot śliwkowy	1,3, 7, 9	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , pomidory, makaron muszelki (mąka pszenna , woda, jaja), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Sztuka mięsa w sosie- szynka, cebula, sól, pieprz, woda Ziemniaki, Surówka - kapusta biała, marchew, cebula, koper, oliwa, ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - truskawka, śliwka, porzeczką, cukier

				Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , pomidory, śmietana , makaron bezglutenowy (mąka kukurydziana, woda), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Sztuka mięsa w sosie- szynka, cebula, sól, pieprz, woda Ziemniaki, Surówka - kapusta biała, marchew, cebula, koper, oliwa, ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - truskawka, śliwka, porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Kisiel Wafel kruchy	1	Kisiel - sok owocowy, woda, cukier, skrobia ziemniaczana Wafel kruchy - woda, mąka pszenna , olej roślinny, Kisiel - sok owocowy, woda, cukier, skrobia ziemniaczana Biszkopty bezglutenowe (skrobia kukurydziana, jaja , cukier, skrobia ziemniaczana)
Środa 13.10.2021 r.	Śniadanie	Zacierka na mleku Bułka z masłem, pasta mięsna, kiszony ogórek Herbata owocowa	1,3, 7, 9	Zupa - napój owsiany , makaron zacierka (mąka pszenna , woda, masa jajowa , kurkuma) Bułka pszenna (mąka pszenna , woda, drożdże, sól), masło roślinne, szynka gotowana mielona, włoszczyzna , przyprawy Ogórek kiszony Herbata owocowa, cukier Zupa - napój sojowy , makaron zacierka (mąka kukurydziana, woda, masa jajowa , kurkuma) Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, szynka gotowana mielona, włoszczyzna , przyprawy Ogórek kiszony Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa tajska Pierogi ruskie Surówka z kapusty czerwonej Kompot wieloowocowy	1,3, 7, 9	Zupa - filet z kurczaka, marchew, seler , por, papryka, ziemniaki, mleko kokosowe, curry, kolendra, ziele angielskie, liść laurowy Pierogi z mięsem - mąka pszenna , szynka gotowana, ziemniaki, jajko , przyprawy Surówka- kapusta czerwona, cukier, woda, ocet, jabłka, cebula, olej roślinny, sól, pieprz Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier Zupa - filet z kurczaka, marchew, seler , por, papryka, ziemniaki, mleko kokosowe, curry, kolendra, ziele angielskie, liść laurowy Pierogi ruskie- mąka bezglutenowa, ser biały , ziemniaki, jajko , przyprawy Surówka - kapusta czerwona, cukier, woda, ocet, jabłka, cebula, olej roślinny, sól, pieprz Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
	Podwieczorek	Banan Herbatniki	1, 3	Banan Herbatnik - mąka pszenna , cukier, olej Banan Biszkopty bezglutenowe (skrobia kukurydziana, jaja , cukier, skrobia ziemniaczana)

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