

| | Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII) |
|----------------------------|--|
| Poniedziałek 30.03.2026 | Zupa: Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem II Danie: Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 150/120g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Jogurt sojowy waniliowy 100ml (zawiera soja) |
| Wtorek 31.03.2026 | Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (zawiera gluten pszenny) II Danie: Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 80/50g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 50g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt |
| Środa 01.04.2026 | Zupa: Barszcz biały z kielbaską 93%, ziemniakami i koperkiem (zawiera gluten pszenny) II Danie: Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka graham 100g (zawiera gluten pszenny), kalafior na parze 100g Lemoniada z jabłkowa z miętą - wyrób własny 200ml Deser: Wielkanocna muffinka biszkoptowa - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenny, jajka) |

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

| Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA | |
|--|--|
| ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII) | |
| Środa 08.04.2026 | <p>Zupa: Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem</p> <p>II Danie: Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 150/120g (zawiera gluten pszenney, ryby), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Wafel kukurydziany z dżemem wiśniowym 1szt/10g</p> |
| Czwartek 09.04.2026 | <p>Zupa: Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler)</p> <p>II Danie: Kotlet drobiowy w panierce z bułki tartej 80g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, jabłkiem, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt</p> |
| Piątek 10.04.2026 | <p>Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni</p> <p>II Danie: Ryż z jabłkami i cynamonem 220g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Herbata malinowa na zimno z cytryną i miętą 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p> |

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.