

Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN	
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	<p>Zupa: Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>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</p> <p>Deser: Serek waniliowy 100ml <b>(zawiera mleko)</b></p>
Wtorek 31.03.2026	<p>Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>II Danie: Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym 80/50g <b>(zawiera mleko)</b>, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 50g, surówka Colesław 50g <b>(zawiera jajka, gorczyca)</b> Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Środa 01.04.2026	<p>Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i koperkiem</p> <p>II Danie: Klasyczne gołąbki z mięskiem wieprzowym 160g <b>(zawiera seler)</b> i sosem pomidorowym 50ml, bułka bezglutenowa 100g, kalafior na parze 100g Lemoniada z jabłkowa z miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Bezglutenowa wielkanocna muffinka biszkoptowo jogurtowa - wyrób własny 50g <b>(zawiera mleko, jajka)</b></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.

Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN	
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, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem</p> <p>II Danie: Makaron bezglutenowy z łososiem w sosie serowym z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 150/120g (<b>zawiera mleko, ryby</b>), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g (<b>zawiera gorczyca</b>) 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 bezglutenowym i świeżym lubczykiem (<b>zawiera seler</b>)</p> <p>II Danie: Kotlet drobiowy w bezglutenowej panierce 80g, 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 truskawkowo jogurtową 50g (<b>zawiera mleko</b>), 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.