

	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 08.12.2025	Zupa: Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, cukinia, marchewka), podany z kaszą gryczaną 120/150g, surówka Colesław 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem malinowym 1szt/10g
Wtorek 09.12.2025	Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z makaronem bezglutenowym i świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porzem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 10.12.2025	Zupa: Zupa krem z dyni z bezglutenowymi grzankami II Danie: Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka bezglutenowa 80g, marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
Czwartek 11.12.2025	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem bezglutenowym, serem mozzarella i ze świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowy kotlet schabowy 80g, puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 12.12.2025	Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Spaghetti napoli z makaronem bezglutenowym i serem mozzarella 270g (zawiera mleko), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winogret 100g (zawiera gorczyca) Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa 1szt z czechośliwką - wyrób własny 15g

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane na wodzie z dodatkami 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)
Poniedziałek 15.12.2025	Zupa: Kalafiorowa zabieleną śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z masłem 1szt/5g (zawiera mleko)
Wtorek 16.12.2025	Zupa: Zupa krupnik z kaszy gryczanej, z natką pietruszki II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 17.12.2025	Zupa: Aromatyczny krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni II Danie: A'la carbonara z makaronem bezglutenowym, sosem beszamelowym z szynką i natką pietruszki 270g (zawiera mleko), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 100g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 18.12.2025	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowa ryba po grecku z warzywami (mintaj, marchew, pietruszka, przecier pomidorowy) 80/80g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, mizeria z jogurtem naturalnym 100g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Sok marchewkowy 100% 200ml
Piątek 19.12.2025	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) II Danie: Bezglutenowe pierogi z warzywami (soczewica, marchew, ziemniaki) i cebulką 220g, surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 100g Zimowa lemoniada z pomarańczą, jabłkiem i imbirem - wyrób własny 200ml Deser: NOWOŚĆ! Bezglutenowe świąteczne pierniczki z lukrem - wyrób własny 1szt Mandarynka 1szt

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, masle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane na wodzie z dodatkami 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.