

	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 10.11.2025	Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: A'la kaszotto (kasza gryczana) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, papryką i cukinią 150/120g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa 1szt
Wtorek 11.11.2025 Narodowe Święto Niepodległości	
Środa 12.11.2025	Zupa: Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabelana śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Makaron bezglutenowy z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym 150/120g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 13.11.2025	Zupa: Zupa krupnik z kaszą kukurydzianą i koperkiem II Danie: Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 80g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i jabłka 50g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
Piątek 14.11.2025	Zupa: Zupa brokułowa, ziemniakami i natką pietruszki II Danie: Bezglutenowe pierogi z truskawkami i kleksem jogurtu naturalnego 220/50g (zawiera mleko), surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 50g, mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 50g (zawiera gorczyca) Lemoniada z cytryną i miętą 200ml Deser: Bezglutenowa korzenna dyniowa muffinka - wyrób własny 1szt (zawiera 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 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 17.11.2025	Zupa: Zupa jarzynowa z kalafiem, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Jesienny kociołek z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią 120g z bułką bezglutenową 100g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porem i koperkiem w sosie jogurtowym 100g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z miodem 1 kromka/10g
Wtorek 18.11.2025	Zupa: Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowy kotlet pożarski (mięso drobiowe) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka Colesław 50g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 19.11.2025	Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni II Danie: NOWOŚĆ! Bezglutenowe kluski śląskie z warzywnym gulaszem (fasolka szparagowa, marchewka, brokuł, zielony groszek) 150/120g, ogórek kiszony 100g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 20.11.2025	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 80g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, surówka z kiszonej kapusty 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
Piątek 21.11.2025	Zupa: Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem II Danie: Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 150/120g, marchewka do chrupania 100g Jesienna lemoniada z cytryną, pomarańczą i imbiem 200ml Deser: Paluch kukurydziany 2szt

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.