

	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 05.01.2026	Zupa: Jarzynowa z brokułem, ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 150/120g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Wafel kukurydziany z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g
Wtorek 06.01.2026 <i>Święto Trzech Króli</i>	
Środa 07.01.2026	Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni II Danie: Makaron bezglutenowy z polewą brzoskwiową na jogurcie naturalnym 150/120g (zawiera mleko), surówka z marchewki i jabłka 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 08.01.2026	Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem bezglutenowym i natką pietruszki II Danie: Kotlet schabowy w bezglutenowej panierce 80g, puree ziemniaczane 150g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g (zawiera mleko), surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 09.01.2026	Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z bezglutenowymi grzankami II Danie: Bezglutenowe pancakes z powidłami śliwkowymi 180g, polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym 50ml (zawiera mleko), marchewka do chrupania 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Paluchy kukurydziane 2szt

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 12.01.2026	Zupa: Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną 18% z ziemniakami i natką pietruszki (zawiera mleko) II Danie: Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/140g, surówka z kapusty kiszonej (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem malinowym 1szt/10g
Wtorek 13.01.2026	Zupa: Ogórkowa zabieleną śmietaną 18% z ryżem i świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowy kotlet drobiowy 80g, puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, jabłkiem, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 14.01.2026	Zupa: Zupa krem z cukinii i brokuła z bezglutenowymi grzankami II Danie: Bezglutenowe kopytka 220g, polewa jagodowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki z ananasem 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Galaretka owocowa 100g
Czwartek 15.01.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i świeżym lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Łosoś z pieca z sosem śmietanowo cytrynowym 80/50g (zawiera ryba, mleko), ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 16.01.2026	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) II Danie: Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty 100g Zimowa lemoniada z pomarańczą i cynamonem - wyrób własny 200ml Deser: Bezglutenowe ciasto czekoladowe przełożone dżemem brzoskwiniowo porzeczkowym - wyrób własny 50g (zawiera mleko, 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.