

	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 19.01.2026	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 Coleslaw 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem truskawkowym 1szt/10g
Wtorek 20.01.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winegret 50g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 21.01.2026	Zupa: Zupa krem z dyni z bezglutenowymi ziołowymi 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: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 22.01.2026	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem bezglutenowym, serem mozzarellą i ze świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kiszonej kapusty (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 23.01.2026	Zupa: Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) II Danie: Ryż z jabłkami i żurawiną 220g z polewą waniliowo jogurtową 50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Sok marchewkowo-jabłkowy 100% 200ml Trójkąci ziemniaczane 10g

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)
Poniedziałek 26.01.2026	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, kasza gryczana 120/150g, surówka z białej kapusty z jabłkiem, poriem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z masłem 1szt/5g (zawiera mleko)
Wtorek 27.01.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowe pulpeciki z mięsa drobiowego w sosie dyniowym 80/50g, puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 28.01.2026	Zupa: Ogórkowa zabieleną śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem (zawiera mleko) 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 29.01.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy gryczanej, z natką pietruszki II Danie: Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 80g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g (zawiera mleko) Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Bułka bezglutenowa z dżemem truskawkowym 1szt/10g
Piątek 30.01.2026	Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Bezglutenowe pierogi z truskawkami z polewą brzoskwińową na jogurcie naturalnym 220/50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i selera (olej rzepakowy) 100g (zawiera seler) Zimowa lemoniada z cytryną, pomarańczą i imbirem 200ml Deser: Bezglutenowa szarlotka z jabłkami - wyrób własny 15g (zawiera mleko, jajka)

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.