

	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 16.02.2026	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, kalafior na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Jogurt naturalny 100ml (zawiera mleko)
Wtorek 17.02.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszą gryczaną i koperkiem II Danie: Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym 80/50g (zawiera mleko), ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 18.02.2026	Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z bezglutenowymi grzankami II Danie: Zapiekanka z makaronem bezglutenowym, sosem bolonese z mięsem wieprzowo drobiowym pod pierzynką z sera mozzarella 270g (zawiera mleko), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g (zawiera gorczyca) Woda z cytryną 200ml Deser: Wafel ryżowy z dżemem malinowym 1szt/15g
Czwartek 19.02.2026	Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem bezglutenowym i natką pietruszki II Danie: Bezglutenowy kotlet drobiowy z kalafiem 80g, puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, jabłkiem, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 20.02.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowe kopytka 220g, polewa wiśniowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, marchewka do chrupania 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Galaretkę owocową 100g

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane 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 23.02.2026	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 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem malinowym 1szt/15g
Wtorek 24.02.2026	Zupa: Ogórkowa zabieleną śmietaną 18% z ryżem i świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), puree ziemniaczane 150g, surówka z czerwonej kapusty i jabłka (olej rzepakowy) 50g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 25.02.2026	Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni II Danie: Bezglutenowe łazanki z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i kielbaską śląską 270g, marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bezglutenowe paluchy chlebowe grissini 3szt
Czwartek 26.02.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i świeżym lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 70g (zawiera ryba), 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 27.02.2026	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) II Danie: NOWOŚĆ! Bezglutenowe kopytka z sosem szpinakowo śmietanowym i serem białym 170/100g (zawiera mleko), surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 100g Zimowa lemoniada z pomarańczą i imbirem - wyrób własny 200ml Deser: Bezglutenowe ciasto marchewkowe Króliczka 50g - wyrób własny (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 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.