

	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 27.04.2026	Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą jagodowo truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 150/120g, surówka z marchewki i selera 100g (zawiera seler) Lemoniada z pomarańczą - wyrób własny 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Wtorek 28.04.2026	Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną 18% i świeżą natką pietruszki (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowe pulpety z łopatki wieprzowej w sosie koperkowo śmietanowym 80/50g (zawiera mleko), puree ziemniaczane 150g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jaja, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
Środa 29.04.2026	Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki II Danie: Butter chicken (kurczak marynowany w jogurcie, w sosie pomidorowym) (zawiera mleko) z ryżem parabolicznym 120/150g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 30.04.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 80g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i cebulki 50g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (oliwa z oliwek) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Sok pomarańczowy 100% 150ml

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 04.05.2026	<p>Zupa: Zupa szczawiowa zabieleną śmietaną 18% z jajkiem, ziemniakami i świeżym koperkiem (zawiera mleko, jaja)</p> <p>II Danie: A'la kaszotto (kasza gryczana) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiem, marchewką i natką pietruszki 150/120g, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i papryką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Bułeczka bezglutenowa z serkiem wiejskim 1szt/30g (zawiera mleko)</p>
Wtorek 05.05.2026	<p>Zupa: Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera seler)</p> <p>II Danie: Bezglutenowy kotlet mielony (mięso drobiowe) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z koperkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuły na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Środa 06.05.2026	<p>Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni</p> <p>II Danie: Makaron bezglutenowy z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym 150/120g, kalafior na parze 100g Woda z miętą i cytryną 200ml</p> <p>Deser: Serek brzoskwinowy - wyrób własny 100g (zawiera mleko)</p>
Czwartek 07.05.2026	<p>Zupa: Zupa krupnik z kaszą gryczaną i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Kotlet rybny z dorsza w bezglutenowej panierce 80g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret 50g (zawiera gorczyca), marchewka mini na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Piątek 08.05.2026	<p>Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem</p> <p>II Danie: Aromatyczne leczo z kurczakiem, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 120/150g, ogórek kiszony 100g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Bezglutenowa szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny (zawiera mleko, jajka)</p>

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, gorczyce, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.