

	<p>Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA</p> <p>ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)</p>
<p>Poniedziałek 27.04.2026</p>	<p>Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem</p> <p>II Danie: Makaron kokardki z brzoskwinią i polewą jagodowo truskawkową na śmietanie wege (<b>zawiera gluten pszenney</b>) 150/120g, surówka z marchewki i selera 100g (<b>zawiera seler</b>) Lemoniada z pomarańczą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Wtorek 28.04.2026</p>	<p>Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą natką pietruszki</p> <p>II Danie: Pulpety z łopatki wieprzowej w sosie koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 80/50g (<b>zawiera gluten pszenney, jajka</b>), puree ziemniaczane 150g, surówka Coleslaw 50g (<b>zawiera jaja, gorczyca</b>), fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Biskwopty 3szt (<b>zawiera gluten pszenney, jajka</b>)</p>
<p>Środa 29.04.2026</p>	<p>Zupa: Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki (<b>zawiera gluten pszenney, żytni, jajko</b>)</p> <p>II Danie: Butter chicken (kurczak marynowany w sosie pomidorowym) z ryżem parabolicznym 120/150g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Czwartek 30.04.2026</p>	<p>Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (<b>zawiera gluten pszenney</b>)</p> <p>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</p> <p>Deser: Sok pomarańczowy 100% 150ml</p>

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 BEZMLECZNA	
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 wege z jajkiem, ziemniakami i świeżym koperkiem <b>(zawiera jaja)</b></p> <p>II Danie: A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiolem, marchewką i natką pietruszki 150/120g <b>(zawiera gluten jęczmienny)</b>, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i papryką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Chałka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p>
Wtorek 05.05.2026	<p>Zupa: Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem <b>(zawiera gluten pszenny, seler)</b></p> <p>II Danie: Kotlet mielony (mięso drobiowe) 80g <b>(zawiera gluten pszenny, jajko)</b>, puree ziemniaczane 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z koperkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuły na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki 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 świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym <b>(zawiera gluten pszenny)</b> 150/120g, kalafior na parze 100g Woda z miętą i cytryną 200ml</p> <p>Deser: Jogurt kokosowy brzoskwiniowy - wyrób własny 100g</p>
Czwartek 07.05.2026	<p>Zupa: Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki <b>(zawiera gluten jęczmienny)</b></p> <p>II Danie: Kotlet rybny z dorsza w chrupiącej panierce 80g <b>(zawiera ryba, jajko, gluten pszenny)</b>, ziemniaczki 150g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winogret 50g <b>(zawiera gorczyca)</b>, 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 kiszzonej 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: Szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny <b>(zawiera gluten pszenny, jajka)</b></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, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.