

POSIŁEK	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	<p>Płatki kukurydziana na mleku (L)</p> <p>Kanapki – chleb pełnoziarnisty, masło, ser mimolette, wędlina drobiowa, pomidor, ogórek (G, L) WEGAN: ser wegański, wędlina wegańska</p>	<p>Płatki ryżowe na mleku krowim z żurawiną (L)</p> <p>Kanapki – chleb pełnoziarnisty, masło, wędlina drobiowa, jajko gotowane, papryka żółta, rzodkiewka (G, J) WEGAN: wędlina sojowa, pasta z awokado</p>	<p>Owsianka na mleku z bananem (G)</p> <p>Kanapki – chleb żytni, ciabatka, masło, kielbaski z indyka, marchewka w słupki, ogórek (G) WEGAN: kielbaski warzywne</p>	<p>Jaglanka na mleku z rodzynkami (L)</p> <p>Kanapki – kajzerka, chleb żytni, masło, ser Gouda, pasta jajeczna, sałata, pomidor (G, L, J) WEGAN: twaróg wegański, wędlina sojowa</p>	<p>Manna na mleku krowim z musem truskawkowym (G, L)</p> <p>Kanapki – chleb pełnoziarnisty, masło, wędlina z indyka, pasta z pieczonych warzyw, rzodkiewka, ogórek (G, L) WEGAN: pasta z groszku</p>
ZUPA	<p>Krupnik z kaszą jaglaną (ziemniak, marchew, seler, pietruszka, cebula, kasza jaglana)</p>	<p>Kalafiorowa z koperkiem (kalafior, marchewka, ziemniaki, seler, por, pietruszka, cebula, śmietanka roślinna)</p>	<p>Barszczyk czerwony z fasolką (buraki, seler, marchewka, ziemniaki, pietruszka, ziemniaki, pomidory, fasolka Jaś)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniaczkami (ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, ziemniaki)</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (włoszczyzna, pomidory, śmietanka roślinna, cebula, mąka pszenna w makaronie) (G)</p>
II DANIE	<p>Fusilli z sosem bolońskim z parmezanem (mąka pszenna, kurczak, marchewka, cebula, olej, parmezan) (G, L) BGL: makaron BGL</p>	<p>Kurczak w delikatnym curry z ciecierzycą i morelami, kus kus, fasolka szparagowa (kurczak, cieciora, morele suszone, curry, śmietanka roślinna, mleczko kokosowe, cebula, papryka, kus kus, fasolka) (G)</p>	<p>Pierogi z twarogiem, jogurt naturalny z jagodami, tarta marchewka z jabłkiem (mąka pszenna, twaróg, wanilia, jogurt naturalny, marchewka, jabłko) (G, L) BGL i BML: pierogi bezglutenowe z jabłuszkiem</p>	<p>Kotleciki pożarskie, ziemniaczki puree, buraczki zasmażane (kurczak, jaja, bułka tarta, cebula, ziemniaki, burak, sok z cytryny, masło) (G, J)</p>	<p>Mini pulpeciki z białej z ryby, ziemniaki, sałatka z kiszonej kapusty (morszczuk, jaja, bułka tarta, ziemniaki, kiszona pakusta, marchewka, jabłko) (J, G)</p>
WERSJA WEGETARIAŃSKA	<p>Fusilli z wegetariańskim sosem bolońskim i parmezanem (mąka pszenna, soja, marchewka, cebula, olej, parmezan) (G, L)</p>	<p>Curry z ciecierzycą w delikatnym curry z morelami, kus kus, fasolka szparagowa (ciecierza, morele suszone, curry, śmietanka roślinna, mleczko kokosowe, cebula, papryka, kus kus, fasolka) (G)</p>		<p>Fuczki, czyli z kapusty, ziemniaczki puree, buraczki zasmażane (kapusta, cebula, kminek, ziemniaki, burak, sok z cytryny)</p>	<p>Placuszki z cukini, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty (cukinia, kasza jaglana, cebula, mąka kukurydziana, ziemniaki, kapusta kiszona, marchewka, jabłko)</p>
PODWIECZOREK	<p>Chałka z twarogiem wiejskim i powidłami (mąka pszenna, jaja, drożdże, mleko, twaróg, śliwki) (G, J, L)</p>	<p>Smoothie owocowe z brioszką (jogurt, truskawka, banan, mąka pszenna, jaja, syrop z agawy) (L, G, J) DIETY: ciasteczka owsiane</p>	<p>Pieczyczo żytnie chrupkie z masłem i domowym pasztetem, papryka czerwona (mąka żytnia, masło, kurczak, indyk, marchewka, cebula, jaja, bułka tarta, papryka) (G, J) WEGE: pasztet z czerwoną</p>	<p>Ryz z prażonym jabłkiem, cynamonem jogurt naturalny (jabłko, ryż, cynamon)</p>	<p>Ciasto machawkowe z pomarańczą (mąka pszenna, jaja, marchewka, sok z pomarańczy, proszek do pieczenia) (L, G, J)</p>

KOMENTARZ DOTYCZĄCY ALERGENÓW I DIET

Alergeny pojawiające się w daniach są oznaczone w jadłospisie następująco: (G) – gluten, (L) – laktoza, (J) - jaja

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W ŚNIADANIACH

Dieta b/mleka – mleko owsiane zamiast krowiego, zamiast masła margaryna roślinna lub masło bez laktozy

Dieta b/g – chleb bezglutenowy

Dieta wegańska – zastąpienie jaj, twarogu, wędliny pastami warzywnymi na bazie oliwy (szczegóły w opisach każdego dnia)

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W ZUPACH

Dieta bez selera, ziemniaka, pomidora – wykluczenie tego składnika lub zastąpienie innym warzywem

Dieta b/g - kasza jagłana w krupniku zamiast pęczaku, makarony bezglutenowe zamiast pszenicznych, grzanki z pieczywa bezglutenowego)

We wszystkich zupach zabielenych stosujemy śmietankę 100% roślinną, wegańską

Zamiast grzanek glutenowych podajemy grzanki z pieczywa bezglutenowego lub prażone ziarenka dyni lub słonecznika.

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W DRUGICH DANIACH

Diety b/g – makarony bezglutenowe, bułka tarta z pieczywa bezglutenowego

Diety wegańskie lub b/mleka – zastąpienie parmezanu prażonymi nasionkami słonecznika

Dieta wegańska lub bez jajka – zastąpienie siemieniem lnianym