

POSIŁEK	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	WIELKANOCNY CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Owsianka na mleku krowim z kakao (L, G) Kanapki – chleb żytni razowy, masło, ser żółty, miód, rzodkiewka, papryka (G, L) WEGAN: ser wegański	Ryzanka na mleku krowim z jabłkiem prażonym (L) Kanapki – chleb razowy żytni, masło, pasta jajeczna, wędlina drobiowa, świeża marchewka w słupki, ogórek (G, J) WEGAN: wędlina wegańska, pasta z fasolki i jabłka	Płatki kukurydziane na mleku krowim (L) Kanapki – chleb razowy żytni i masło, wędlina z indyka, mini mozzarella, papryka, ogórek kiszony (G, J) WEGAN: pasta z zielonego groszku	Płatki ryżowe na mleku krowim z żurawiną Kanapki – chleb razowy żytni, ciabátka, masło, jajko na twardo, biała kiełbaska, sałata, kiełki (G, L) WEGAN: kiełbaska warzywna, pasta awokado	Kaszka manna na mleku krowim z musem truskawkowym (L, G) Kanapki – chleb pełnoziarnisty, kajzerka, masło, pasta z pieczonych warzyw, ser żółty, rzodkiewka, ogórek (G, L) WEGAN: pasta z awokado, ser wegański
ZUPA	Krupnik z kaszą jaglaną (ziemniak, marchew, seler, pietruszka, cebula, kasza jaglana)	Kalafiorowa z koperkiem (kalafior, marchewka, ziemniaki, seler, por, pietruszka, cebula, śmietanka roślinna)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami (ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, ziemniaki)	Świąteczny barszczyk biały z ziemniaczkami (mąka żytnia, ziemniaki, śmietana 18%, marchew, seler, pietruszka)	Zupa pomidorowa z kluseczkami kolanka (włoszczyzna bez selera, pomidory, śmietanka roślinna, cebula, kluski: mąka pszenna pełnoziarnista) (G)
II DANIE	Farfale z sosem neapolitańskim z parmezanem (mąka pszenna, pomidor, cebula, czosnek, olej, parmezan) (G, L) BGL: makaron BGL	Pulpeciki z indyka a’la gołąbek w sosie koperkowym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty, marchewki i jabłka (indyk, kapusta, ryż, jajko, cebula, czosnek, koperek, olej, kasza jęczmienna, marchewka, jabłko) (G, J)	Kluseczki leniwe z prażoną bułeczką, tarta marchewka z jabłkiem (mąka pszenna, twaróg naturalny, jajko, bułka tarta, olej, marchewka, jabłko, sok z cytryny) (G, L, J)	Pieczony filet z indyka w sosie żurawinowym, ziemniaki z koperkiem, groszek zielony na parze (indyk filet, pietruszka, żurawina, ziemniaki, koperek, groszek zielony, masło)	Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty (morszczuk, jaja, bułka tarta, ziemniaki, kapusta kiszona, marchewka, jabłko, oliwa z oliwek) (J, G) DIETY: paluszki bez jaj i BGL
WERSJA WEGETARIAŃSKA		Pulpeciki z soczewicy w sosie koperkowym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty, marchewki i jabłka (soczewica, kapusta, ryż, cebula, czosnek, koperek, olej, kasza jęczmienna, marchewka, jabłko) (G)		Pulpeciki z fasoli w sosie żurawinowym, puree ziemniaczane z koperkiem, groszek zielony na parze (fasola, pietruszka, żurawina, ziemniaki, koperek, groszek zielony, masło)	Paluszki z tofu, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty (tofu, bułka tarta, ziemniaki, kapusta kiszona, marchewka, jabłko, oliwa z oliwek) (J, G)
PODWIECZOREK	Grahamka z wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym (mąka Graham pełnoziarnista, kurczak, indyk, ogórek kiszony) (G) WEGE: pasta z pieczonych warzyw BGL: pieczywo bezglutenowe	Chałka z masłem i naturellą (mąka pszenna, jaja, drożdże, mleko, masło, śliwka, rodzyнки, daktyle) (G, J, L) BGL: pieczywo bezglutenowe	Pieczone warzywa (ziemniaczki i marchewka) z domowym ketchupem (ziemniaki, sódka papryka, czosnek, pomidory, śliwka suszona, cebula, oliwa z oliwek) DIETY: pieczone bataty	Serniczek na zimno z truskawkami i wafelkami kukurydzianymi (twarożek, jogurt naturalny żelatyna, wiśnie, syrop z agawy, kukurydza) (L) WEGE: agar zamiast żelatyny DIATA BML: jogurt roślinny	Chlebek bananowy (mąka pszenna, banany, masło, jaja, proszek do pieczenia, syrop z agawy) (G, J) DIETY: chlebek bananowy BML, BJ

KOMENTARZ DOTYCZĄCY ALERGENÓW I DIET

Alergeny pojawiające się w daniach są oznaczone w jadłospisie następująco: (G) – gluten, (L) – laktoza, (J) – jaja
Zamienniki są oznaczone symbolami: **BGL – bezglutenowe**, **BML – bezmleczne**

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 jaglana 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