



# Jadłospis na okres 09-13.03.2020

G&P Catering

Data	Śniadanie	Zupa	Rodzaj jadłospisu	Drugie Danie i dodatki	Alergeny	Napoje	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b> 09.03.2020	Bułeczka z masłem oraz szynką, warzywa sezonowe herbata z cytryną/ciepłe mleko	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną	<b>Standardowy</b>	Pierogi z serem i słodka polewą jogurtowo-śmietanową, frytki z jabłek z cynamonem	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy Woda	Budyń waniliowy, owoce, herbata z cytryną
			<b>Bez laktozy</b>	Pierogi z serem i słodka polewą jogurtowo-śmietanową, frytki z jabłek z cynamonem	1,3,7,9		
			<b>*Eliminujący gluten</b>	Pierogi z serem i słodka polewą jogurtowo-śmietanową, frytki z jabłek z cynamonem	3,7,9		
<b>Wtorek</b> 10.03.2020	Płatki kukurydziane na mleku, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem oraz żółtym serem, warzywa sezonowe, herbata z cytryną	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem	<b>Standardowy</b>	Kurczak w delikatnym sosie słodko-kwaśnym, ryż gotowany, surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinegret	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy Woda	Bułeczka z masłem i serkiem waniliowym, herbata malinowa
			<b>Bez laktozy</b>	Kurczak w delikatnym sosie słodko-kwaśnym, ryż gotowany, surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinegret	1,3,9		
			<b>*Eliminujący gluten</b>	Kurczak w delikatnym sosie słodko-kwaśnym, ryż gotowany, surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinegret	3,9		
<b>Środa</b> 11.03.2020	Parówki drobiowe z wody z ketchup, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem oraz warzywa sezonowe/herbata owocowa /kawa zbożowa	Zupa krem z białych warzyw z grzankami	<b>Standardowy</b>	Bitki wieprzowe w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki na ciepło	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy Woda	Ciasto własnego wypieku, owoc, herbata z cytryną
			<b>Bez laktozy</b>	Bitki wieprzowe w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki na ciepło	3,9		
			<b>*Eliminujący gluten</b>	Bitki wieprzowe w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki na ciepło	3,9		
<b>Czwartek</b> 12.03.2020	Kasza manna na mleku, kanapeczki z pieczywa mieszanego z masłem oraz suchą krakowską, warzywa sezonowe, herbata malinowa	Zupa kapuśniak	<b>Standardowy</b>	Kotlety jajeczno-pieczarkowy, ziemniaki z wody, surówka colesław	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy Woda	Bułeczka z masłem i dżemem, owoce, herbata z cytryną
			<b>Bez laktozy</b>	Kotlety jajeczno-pieczarkowy, ziemniaki z wody, surówka colesław	1,3,9		
			<b>*Eliminujący gluten</b>	Kotlety jajeczno-pieczarkowy, ziemniaki z wody, surówka colesław	3,7,9,		



# Jadłospis na okres 09-13.03.2020

## G&P Catering

<b>Piatek</b> <b>13.03.2020</b>	Kanapeczki z pieczywa mieszanego z masłem, pasztet domowy drobiowy, warzywa sezonowe, herbata z cytryną,	Rosół z makaronem	<b>Standardowy</b>	Kotleciki z ryby w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane, surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem i marchewką	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy Woda	Jogurt z owocami, wafle wyżowe, herbata z cytryną
			<b>Bez laktozy</b>	Kotleciki z ryby w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane, surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem i marchewką	1,3,9		
			<b>*Eliminujący gluten</b>	Kotleciki z ryby w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane, surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem i marchewką	3,7,9,		

**SMACZNEGO**

\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta.

\*dopuszcza się ewentualne zmiany w jadłospisie ze względu nieprzewidzianych okoliczności w dostawie