

JADŁOSPIS 22 - 26.11.2021 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 22.11.2021 DZIEŃ WĘGIERSKI	Obiad	Bulion mięsny z kluseczkami, pieczywo Gulasz węgierski z szynki w sosie pomidorowym ze śmietaną i plackiem ziemniaczanym Surówka z sałaty lodowej Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - szyja z indyka, porcja kurczaka, szponder wołowy, makaron (mąka pszenna durum, jajka), marchew, pietruszka, seler , papryka, cebula, por, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- szynka wieprzowa, cebula, marchew, pietruszka, czosnek, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna 18%, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek, majeranek Placki ziemniaczane (ziemniaki, mąka pszenna , olej słonecznikowy, cebula, sól, błonnik ziemniaczany, jajka w proszku, substancja zagęszczająca: guma guar) Surówka - sałata lodowa, ogórek, papryka, rzodkiewka, szczypior, koper, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól Kompot - czerwona porzeczka, cukier
Wtorek 23.11.2021 DZIEŃ NIEMIECKI	Obiad	Zupa ziemniaczana z kielbaską, pieczywo Policzki wieprzowe duszone w ciemnym sosie podawane na kapuście z kminkiem i ziemniakami Sok jabłko	1,3,7,9,10	Zupa - żeberka, kielbasa podwawelska, ziemniaki, cebula, czosnek, masło 82%, sól, pieprz, kminek chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) danie mięsne- kapusta kiszona, policzki wieprzowe, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, olej rzepakowy, mąka pszenna , pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielece, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, hydrolyzат białka pszennego , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie,, kminek Ziemniaki, koper Sok – zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda Jabłko
Środa 24.11.2021 DZIEŃ UKRAIŃSKI	Obiad	Solianka z pieczywem Pielmieni ze śmietaną Lemoniada mandarynka	1,3,7,9,10	Zupa - szynka wieprzowa, kielbasa podwawelska, marchew, seler , ogórki kiszane, cebula, pomidory pelati, por, czosnek, cyrtyny, oliwki czarne, kapary, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pielmieni - mąka pszenna , mielone mięso wieprzowe i wołowe, jajka , cebula, czosnek, sól, pieprz, śmietana 18%, ocet jabłkowy, pieprz czarny Lemoniada - cytryny, miód Mandarynka
Czwartek 25.11.2021 DZIEŃ GRECKI	Obiad	Zupa cytrynowa z grzankami Mussaka z bakłażana i ziemniaków w sosie pomidorowym Kompot śliwkowy Jogurt	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, cytryny, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, jajka , mąka pszenna , kurkuma grzanki - bułka wyborowa (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), olej rzepakowy, czosnek, oregano, bazylija Mussaka - karczek wieprzowy, pomidory pelati, bakłażan, cukinia, cebula, czosnek, mleko 2%, olej rzepakowy, oliwa, mąka pszenna , ser feta, masło 82%, gałka muszkatołowa, tymianek, oregano, cynamon, sól, pieprz Kompot - śliwki, cukier Jogurt (mleko pasteryzowane, cukier, substancje zagęszczające: pektyna, guma guar, żywe kultury bakterii jogurtowych , owoce)
Piątek 26.11.2021 DZIEŃ WŁOSKI	Obiad	Krem pomidorowy ze świeżą bazylią, pieczywo Makaron linguini z pesto i kurczakiem Sok	1,7	Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, bazylija, sól, pieprz, cukier Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron (mąka pszenna durum), filet kurczaka, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), oliwa, natka pietruszki, bazylija, czosnek, oliwki czarne, pestki słonecznika, sól, pieprz Zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- łubin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie

