

JADŁOSPIS 3 - 7.01.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyfuszaniem alergenów
Poniedziałek 3.01.2022r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką i pomidorami, pieczywo Makaron penne w sosie carbonara Ogórek kiszony Sok	1,6,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, brukselka, pomidory pelati, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, koper, makaron (mąka <b>pszenna</b> durum), sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron penne (mąka <b>pszenna</b> durum), boczek wędzony, <b>szynka</b> softysa, olej rzepakowy, cebula, czosnek, natka pietruszki, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, ser żółty ( <b>mleko</b> , serwatka, podpuszczka, mąka <b>pszenna</b> , sól, substancja konserwująca <b>lizozym</b> ), sól, pieprz, tymianek Ogórek kiszony Sok (zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda)
Wtorek 4.01.2022r.	Obiad	Rosół z makaronem i natka pietruszki Kurczak w bułce Ziemniaki z koperkiem Marchewka duszona z migdałami Kompot malinowy	1,3,7,9	Rosół - porcja kurczaka, makaron nitki (mąka <b>pszenna</b> durum), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk Kurczak w bułce - udziec kurczaka, <b>jajka</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , czosnek, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Marchew mini, migdały, <b>masło</b> 82%, sól Kompot - maliny, cukier
Środa 5.01.2022r.	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Zrazy mielone w sosie myśliwskim Kasza pęczak Surówka z ogórka kiszzonego z papryką Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, ryż, koncentrat pomidorowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , <b>śmietana</b> 18%, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Zrazy - karczek wieprzowy, <b>jajka</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , mąka <b>pszenna</b> , pieczarki, papryka, ogórek konserwowy, cebula, czosnek, natka pietruszki, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielejące, aromaty (z <b>pszenicą</b> , <b>selerem</b> ), olej słonecznikowy, hydrolyzat białka <b>pszennego</b> , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka Kasza <b>jęczmienna</b> pęczak Surówka - ogórki kiszzone, jabłko, papryka, marchew, natka pietruszki, oliwa, pieprz, cukier, oregano Kompot - mieszanka owocowa, cukier
Piątek 7.01.2022r.	Obiad	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami, pieczywo Paluszki rybne Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i jabłka Kompot truskawkowy	1,3,4,7,9	Zupa - żeberka, szczaw, <b>jajka</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Paluszki rybne - <b>dorsz/ miruna</b> , mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - kapusta kiszona, jabłko, marchew, cebula, natka pietruszki, oliwa, sól, cukier, pieprz Kompot - truskawki, cukier

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