

JADŁOSPIS 28.02. - 4.03.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytfuszczeniem alergenów
Poniedziałek 28.02.2022 r.	Obiad	Zupa gulaszowa, pieczywo Makaron z truskawkami i jogurtem Kompot wieloowocowy Jabłko	1,3,7,9	Zupa - karczek wieprzowy, ziemniaki, pieczarki, papryka, marchew, pietruszka, seler , cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron z truskawkami - makaron świderki (mąka pszenna , jaja), truskawki, jogurt , miód Kompot - mieszanka owocowa, cukier Jabłko
Wtorek 1.03.2022 r.	Obiad	Krupnik jaglany, pieczywo Schab pieczony z jabłkiem Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty białej, marchewki i papryki Kompot śliwkowy	1,9,10	Zupa - porcja kurczaka, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Schab z jabłkiem - schab, jabłko, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, papryka słodka Ziemniaki, koper Surówka - biała kapusta, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, musztarda (gorczyca), sól, cukier, pieprz Kompot - śliwki, cukier
Środa 2.03.2022 r.	Obiad	Zupa neapolitańska Naleśniki z serem i musem brzoskwinowym Sok Mandarynka	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna z semoliny), marchew, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, mleko 2%, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki-mąka pszenna , mleko , jajka , olej rzepakowy, twaróg półtłusty, śmietana 18%, cukier, jogurt grecki, brzoskwinie Sok - zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda, mandarynka
Czwartek 3.03.2022 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Pulpety w sosie pomidorowym Kasza pęczak Surówka z buraczką z jabłkiem i cebulką Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, śmietanka 18%, sól, pieprz Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pulpety - karczek wieprzowy, jaja , bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, śmietanka 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, oregano, papryka Kasza pęczak Surówka - burak, cebula, jabłko, czosnek, koper, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Lemoniada - cytryny, miód
Piątek 4.03.2022 r.	Obiad	Zupa szczawiowa, pieczywo Morszczuk w sosie śmietanowym Ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszzonej kapusty, marchewki i jabłko Kompot truskawkowy Jabłko	1,3,4,7,9	Zupa - żeberka, szczaw, jajka , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, śmietana 18%, sól, pieprz Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - morszczuk , śmietanka 18%, cebula, czosnek, koper, olej rzepakowy, sól, pieprz Surówka- kiszona kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, oliwa, sól, cukier, pieprz Kompot - truskawki, cukier Jabłko

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- tulin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie

