

JADŁOSPIS 16 - 20.05.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytfuszczeniem alergenów
<b>Poniedziałek 16.05.2022r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa krem pomidorowy, pieczywo Farfale z kiszona kapustą i pieczarkami Herbata z cytryną Gruszka	1	Zupa -pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Farfale- makaron kokardki (mąka <b>pszenna</b> z semoliny), kapusta kiszona, pieczarka, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek Herbata, cytryna, cukier gruszka
<b>Wtorek 17.05.2022r.</b>	<b>Obiad</b>	Barszcz czerwony z botwinką, pieczywo Gulasz wieprzowy Ziemniaki Surówka z selera i jabłka ze śmietaną Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, <b>jaja</b> , botwinka, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, koper, <b>śmietana 18%</b> , ocet jabłkowy, mąka pszenna, sól Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek Ziemniaki, koper, Surówka- <b>seler</b> , jabłko, natka pietruszki, cytryna, <b>śmietana 18%</b> , sól, pieprz, cukier Lemoniada- miód, cytryny
<b>Środa 18.05.2022r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa minestrone, pieczywo Pierogi ruskie ze skwarkami Sok Jabłko	1,3,7	Zupa – makaron (mąka <b>pszenna</b> ), pomidor pelati, fasolka szparagowa, marchew, cukinia, szpinak, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, oliwa, sól, pieprz, bazylia, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) pierogi- mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>twaróg</b> półtłusty, boczek wędzony, słonina, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz sok (zagęszczony sok owocowy, woda) jabłko
<b>Czwartek 19.05.2022r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa, pieczywo Zrazy mielone w sosie myśliwskim Kasza jęczmienna Surówka z kapusty białej Herbata	1,3,7,9,10	Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, olej rzepakowy, <b>śmietanka 18%</b> Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Zrazy- karczek wieprzowy, <b>jaja</b> , bułka wrocławska (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól), papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielejące, aromaty (z <b>pszenicą</b> , <b>selerem</b> )), olej słonecznikowy, hydrolizat białka <b>pszennego</b> , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka Kasza <b>jęczmienna</b> Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, <b>musztarda</b> , ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz herbata - herbata, cukier
<b>Piątek 20.05.2022r.</b>	<b>Obiad</b>	Krupnik jaglany, pieczywo Łosoś w sosie śmietanowo- koperkowym z makaronem penne Surówka z pomidora i cebulki Lemoniada	1,4,7,9	Zupa-porcja rosółowa, kasza jagłana, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Łosoś w sosie- <b>łosoś</b> , makaron penne (mąka <b>pszenna</b> z semoliny), koper, <b>śmietanka 18%</b> , <b>mleko 2%</b> , mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, cebula, czosnek, sól, pieprz, chili, tymianek, gałka muszkatołowa Surówka- pomidor, cebula, szczypior, <b>śmietana 18%</b> , sól Lemoniada- cytryny, miód

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