

JADŁOSPIS 16 - 20.05.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyfuszczeniem alergenów
Poniedziałek 16.05.2022 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku z brzoskwiniami Chleb z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna , brzoskwinie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	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 pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Farfale- makaron kokardki (mąka pszenna z semoliny), kapusta kiszona, pieczarka, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek Herbata, cytryna, cukier gruszka
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Wafle ryżowe	1,7	Budyń- mleko 2%, mąka pszenna , ziemniaczana, cukier ryż
Wtorek 17.05.2022 r.	Śniadanie	kakao Bułka orkiszowa z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1,7	Kakao- mleko 2%, cukier, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód
	Obiad	Barszcz czerwony z botwinką, pieczywo Gulasz wieprzowy Ziemniaki Surówka z selera i jabłka ze śmietaną lemoniada	1,3,7,9	Zupa- porcja kurczaka, jaja , botwinka, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, śmietana 18%, ocet jabłkowy, mąka pszenna, sól Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek Ziemniaki, koper, Surówka- seler , jabłko, natka pietruszki, cytryna, śmietana 18%, sól, pieprz, cukier Lemoniada- miód, cytryny
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy banan		Kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier banan
Środa 18.05.2022 r.	Śniadanie	Płatki orkiszowe na mleku z miodem i cynamonem Bułka z masłem, pasta twarogowo-paprykowa, ogórek, szczypior Herbata	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, płatki orkiszowe , miód, cynamon Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, stonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, papryka, ogórek, szczypior Herbata, cukier
	Obiad	Zupa minestrone, pieczywo Pierogi ruskie ze skwarkami Sok jabłko	1,3,7	Zupa – makaron (mąka pszenna), pomidor pelati, fasolka szparagowa, marchew, cukinia, szpinak, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, oliwa, sól, pieprz, bazylija, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) pierogi- mąka pszenna , jajka , twaróg półtłusty, boczek wędzony, słonina, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz sok (zagęszczony sok owocowy, woda) jabłko
	Podwieczorek	Deser z galaretką i truskawkami	7	Deser- twaróg półtłusty, jogurt naturalny, śmietanka 30%, truskawki, cukier puder, cukier waniliowy, żelatyna
Czwartek 19.05.2022 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Tosty z serem żółtym i warzywami	1,7	Kawa- mleko 2%, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień , żyto), cykoria) Chleb tostowy (mąka pszenna , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), polędwica z indyka, pomidor, papryka

	Obiad	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, seler , cebula, por, olej rzepakowy, śmietanka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Zrazy- karczek wieprzowy, jaja , bułka wrocławska (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka pszenna , pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielejące, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka Kasza jęczmienna Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, musztarda , ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz herbata- herbata, cukier
	Podwieczorek	Banan		Banan
Piątek 20.05.2022 r.	Śniadanie	Makaron na mleku Bułka z masłem, pasta z zielonego groszku herbata z cytryną	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, zielony groszek, czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata czarna, miód, cytryna
	Obiad	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 jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Łosoś w sosie- łosoś , makaron penne (mąka pszenna z semoliny), koper, śmietanka 18%, mleko 2%, mąka pszenna , olej rzepakowy, cebula, czosnek, sól, pieprz, chili, tymianek, gałka muszkatołowa Surówka- pomidor, cebula, szczypior, śmietana 18%, sól Lemoniada- cytryny, miód
	Podwieczorek	Joguś Pałeczki kukurydziane	7	Joguś- Jogurt (mleko pasteryzowane, cukier, substancje zagęszczające: pektyna, guma guar, żywe kultury bakterii jogurtowych , owoce) kukurydza

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