

JADŁOSPIS 30.05. - 03.06.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 30.05.2022r.	Obiad	Zupa krem z marchewki, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy Jabłko	1,7,9	Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, dynia, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, mleko 2%, masło 82%, sól, pieprz, curry Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron pennette w sosie- makaron pennette (mąka pszenna z semoliny), szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser żółty (mleko , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca lizozym), olej rzepakowy, śmietanka 18%, mleko 2%, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek Kompot- agrest, cukier Jabłko
Wtorek 31.05.2022r.	Obiad	Krupnik jęczmienny, pieczywo Pieczeń wieprzowa z modrą kapustą Ziemniaki z koperkiem Lemoniada	1,9	Zupa- porcja rosółowa, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) pieczeń- schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Lemoniada- miód, cytryny
Środa 1.06.2022r.	Obiad	Zupa neapolitańska Pęczak w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Surówka z kapusty pekińskiej Bubble Tea	1,3,7,9,10	zupa- porcja kurczaka, makaron (mąka pszenna z semoliny, jaja), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), mleko 2%, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie pęczak w sosie- kasza jęczmienna pęczak, filet kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, pomidory suszone, natka pietruszki, mąka pszenna , olej rzepakowy, śmietanka 18%, mleko 2%, sól, pieprz, gałka muszkatołowa surówka- kapusta kiszona, papryka czerwona, ogórek kiszony, natka pietruszki, koper, czosnek, oliwa, musztarda , ocet jabłkowy, sól, pieprz, oregano, cukier Bubble Tea- herbata truskawkowa, herbata czarna, kulki żelowe, Smooxie Berry (przecier z malin, truskawki, woda, dynia, syrop z agawy, jagody, buraki), woda, cukier
Czwartek 2.06.2022r.	Obiad	Kapuśniak mazurski, pieczywo Spaghetti Kompot z rabarbaru	1,3,9	Zupa-zeberka, boczek wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Spaghetti- makaron spaghetti (mąka pszenna , jajka), karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziola prowansalskie, oregano Kompot- rabarbar, jabłka, cukier
Piątek 3.06.2022r.	Obiad	Zupa grochowa, pieczywo morszczuk w sosie śmietanowym ziemniaki z koperkiem Mizeria Kompot truskawkowy	1,4,7,9,10	Zupa- zeberka, kiełbasa podwawelska , groch, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Morszczuk w sosie- morszczuk , cebula, czosnek, koper, śmietanka 18%, mąka pszenna , sól, pieprz Ziemniaki, koper mizeria- ogórki, cebula, szczypior, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, 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