

JADŁOSPIS 6.06-10.06.2022r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 6.06.2022r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z kielbaską, pieczywo Ryż zapiekany z jabłkiem lemoniada gruszka	1,7,9,10	Zupa -zeberka, kielbasa podwawelska, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło 82%, sól, pieprz ziołowy, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Zapiekanka- ryż, jabłka, mleko 2%, jogurt grecki, masło 82%, cukier, laska wanilii, cynamon Lemoniada- cytryny, miód gruszka
Wtorek 7.06.2022r.	Obiad	Zupa z soczewicy, pieczywo Potrawka z kurczaka z zielonego groszkiem Ryż Herbatka owocowa jabłko	1,7,9	Zupa- zeberka, soczewica, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz ziołowy, liść laurowy, kmin rzymski Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Potrawka- kurczak cały, marchewka z groszkiem, cebula, czosnek, seler , pietruszka, olej rzepakowy, śmietana 18%, sól, pieprz, tymianek Ryż Herbata owocowa, cukier jabłko
Środa 8.06.2022r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką i pomidorami Kopytka z sosem mięsno- pieczarkowym Mizeria lemoniada	1,3,7,9	Zupa- porcja rosółowa, brukselka, pomidory pelati, makaron (mąka pszenna z semoliny), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka w sosie- kopytka (ziemniaki, mąka pszenna , jajka), szynka wieprzowa, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, śmietanka 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek Mizeria- ogórki, śmietana 18%, sól, pieprz Lemoniada- cytryny, miód
Czwartek 9.06.2022r	Obiad	Krupnik ryżowy, pieczywo Kotlet schabowy z ziemniakami Buraczki zasmażane Sok	1,3,7,9	Zupa- porcja rosółowa, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Kotlet schabowy- schab, mąka pszenna , jajka , bułka tarta (mąka pszenna), tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Buraczki- burak, cebula, czosnek, koper, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, cukier Sok (zagęszczony przecier z malin, zagęszczony sok jabłkowy, malinowy, cytrynowy, mięta)
Piątek 10.06.2022r.	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Dorsz z dresingiem cytrynowym Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty i marchewki Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,4,7,9,10	Zupa- porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, śmietana 18%, lubczyk, sól, pieprz Dorsz z dresingiem- dorsz , cytryny, cebula, koper, estragon, musztarda , oliwa, sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Surówka- kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Kompot- czerwona porzeczka, 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- tulin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie