

JADŁOSPIS 13.06-15.06.2022r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 13.06.2022r.	Obiad	Zupa zacierka, pieczywo Makaron z truskawkami i jogurtem lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka pszenna z semoliny), ziemniaki, cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron z truskawkami- makaron (mąka pszenna , jajka), truskawki, jogurt grecki, miód Lemoniada - cytryny, miód
Wtorek 14.06.2022r.	Obiad	Barszcz z botwinką, pieczywo Filet panierowany z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną i ogórkiem Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, jajka , botwinka, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - filet kurczaka, mąka pszenna , jajka , bułka tarta pszenna , sól, pieprz ziemniaki, koper surówka - sałata, ogórek, cebula czerwona, szczypior, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz kompot - czarna porzeczka, cukier
Środa 15.06.2022r.	Obiad	Zupa owocowa Pierogi ruskie ze skwarkami Herbata miętowa	1,3,7	Zupa - wiśnie, jabłka, makaron (mąka pszenna , jajka), śmietanka 18%, cukier Pierogi - boczek wędzony, słonina, twaróg półtłusty, mąka pszenna , jajka , cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Herbata miętowa, 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