

JADŁOSPIS 20.06. - 23.06.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytfuszczeniem alergenów
Poniedziałek 20.06.2022r.	Obiad	Żurek z jajkiem i ziemniakami, pieczywo Makaron z serem i truskawkami Sok	1,3,7,9,10	Zupa - boczek wędzony, <b>kiełbasa</b> podwawelska, <b>jajka</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, <b>śmietana</b> 18%, żurek (mąka <b>pszenna</b> ), mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron z truskawkami- makaron świderki (mąka <b>pszenna</b> ), <b>twaróg</b> półtłusty, <b>jogurt</b> naturalny, truskawki, cukier Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)
Wtorek 21.06.2022r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kurczak w kremowym sosie śmietanowym Ryż Surówka wiosenna Lemoniada	1,7,9	Zupa - porcja kurczaka, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, <b>śmietanka</b> 18%, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak - filet kurczaka, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, <b>śmietanka</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , <b>masło</b> 82%, sól, pieprz, tymianek, bazylia Ryż Surówka - sałata lodowa, rucola, ogórek, rzodkiewka, cebula czerwona, koper, oliwa, ocet jabłkowy, sól, cukier Lemoniada - cytryny, miód
Środa 22.06.2022r.	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Naleśniki z serem i polewą jogurtowo - brzoskwinową Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, por, natka pietruszki, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki- mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>mleko</b> 2%, olej rzepakowy, sól, <b>twaróg</b> półtłusty, <b>jogurt</b> naturalny, cukier Kompot- czerwona porzeczka, cukier
Czwartek 23.06.2022r.	Obiad	Zupa neapolitańska Gołąbki rzymskie Ziemniaki z koperkiem Sałata z rzodkiewką i ogórkiem Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> ), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, <b>mleko</b> 2%, ser żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie gołąbki- łopatka wieprzowa, <b>jaja</b> , kapusta biała, bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól), cebula, czosnek, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, zioła prowansalskie ziemniaki, koper Surówka - sałata, ogórek, rzodkiewka, szczypior, <b>śmietana</b> 18%, ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - mieszanka wieloowocowa, 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