

JADŁOSPIS 19-23.09.2022r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 19.09.2022 r.	Obiad	Zupa krem z kalafiora, pieczywo Kurczak po chińsku ryż Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa- kalafior, ziemniaki, pietruszka, seler , por, cebula, czosnek, natka pietruszki, mleko 2%, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak po chińsku- filet kurczaka, marchew, pieczarka, kapusta biała, por, cebula, czosnek, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, mąka ziemniaczana, kolendra, papryka słodka, sól, pieprz Ryż Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
Wtorek 20.09.2022 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką i pomidorami, pieczywo klops Ziemniaki z koperkiem Surówka z czerwonej kapusty Lemoniada pomarańczowa	1,3,6,9	Zupa- porcja kurczaka, brukselka, pomidory pelati, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koper, makaron kuleczki (mąka pszenna , jaja), sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) klops- łopatka wieprzowa, jajka , bułka wrocławska (mąka pszenna , lecytyna sojowa , woda, drożdże, sól), natka pietruszki, koper, sól, pieprz, oregano, papryka słodka Ziemniaki, koper Surówka- kapusta czerwona, jabłko, oliwa z oliwek, cukier, cebula, ocet jabłkowy Lemoniada- pomarańcze, miód
Środa 21.09.2022 r.	Obiad	Zupa pieczarkowa z pieczywem Gulasz wieprzowy Kasza bulgur mizeria Kompot malinowy	1,7,9	Zupa- porcja rosółowa, pieczarki, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, mąka pszenna , śmietana 18%, sól, pieprz Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- karczek, papryka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, mąka pszenna , sól, pieprz, papryka słodka, tymianek, majeranek Kasza bulgur mizeria- ogórki, cebula, szczypior, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz Kompot- maliny, cukier
Czwartek 22.09.2022 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana zapalana Kotlet schabowy Ziemniaki z koperem Marchewka duszona z groszkiem Kompot wieloowocowy	1,7,9	Zupa – żeberka, ziemniaki, cebula, marchew, pietruszka, por, seler , mąka pszenna, olej, sól, liść laurowy, ziele, pieprz ziołowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – schab, bułka tarta , mąka pszenna , jajka Ziemniaki, koper Marchewka – marchew, groszek, masło 82%, cukier, koper ogrodowy Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
Piątek 23.09.2022 r.	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Leniwe z bułką tartą Surówka z marchewki i jabłka Kompot truskawkowy	1,3,4,7,9	Zupa- porcja rosółowa, dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, lubczyk, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe- ziemniaki, twaróg , jaja , mąka ziemniaczana, mąka pszenna , bułka tarta pszenna Surówka- marchew, jabłka, cytryna 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