

JADŁOSPIS 3 – 7.10.2022 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 3.10.2022 r.	Obiad	Zupa cebulowa, pieczywo Makaron puttanesca Kompot truskawkowy Śliwka (50g)	1,7,9	Zupa – żeberka wieprzowe, cebula, czosnek, marchew, olej, pietruszka, seler, parmezan, ziemniaki, kminek, pieprz, sól Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron świderki (mąka pszenna durum, <b>jajka</b> ), cebula, czosnek, pomidor pelati, oliwa z oliwek, natka pietruszki, boczek wędzony, oliwki czarne w zalewie Kompot- truskawki, cukier Śliwka
Wtorek 4.10.2022 r.	Obiad	Zupa neapolitańska Sznycel z indyka w sosie paprykowym Ryż Ogórek kiszony kompot wiśniowy	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, makaron gnocchetti (mąka pszenna z semoliny, <b>jajka</b> ), cebula, mleko, <b>ser królewski</b> , natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Sznycel – filet z indyka, koncentrat pomidorowy, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej, papryka, pietruszka natka, pietruszka, czosnek, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek Ryż Ogórek kiszony Kompot - wiśnie, cukier
Środa 5.10.2022 r.	Obiad	Zupa ramen Knedle ze śliwkami i jogurtem Gruszka Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa z kurczaka, wieprzowinka żeberka, skrzydło z indyka, cebula szalotka, makaron ramen (mąka <b>pszenna</b> , sól, kansui), czosnek, <b>jaja</b> , marchew, olej, pieczarka, szczypiorek, imbir świeży Knedle – ziemniaki, mąka ziemniaczana, <b>jaja</b> , sól, cukier, śliwki, <b>jogurt grecki</b> Gruszka Kompot - mieszanka kompotowa, cukier
Czwartek 6.10.2022 r.	Obiad	Zupa z soczewicy zielonej, pieczywo Schab w sosie pieczeniowym Kasza gryczana Buraczki zasmażane Kompot porzeczkowy	1,7,9	Zupa – żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, olej, ziemniaki, soczewica zielona, sól, liść laurowy, pieprz ziołowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Schab – schab, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, rozmaryn, pieprz Kasza gryczana Buraczki zasmażane – buraki, cebula, cukier, czosnek, koper, mąka <b>pszenna</b> , <b>masło</b> 82%, sól, ocet jabłkowy Kompot - czarna porzeczka, cukier
Piątek 7.10.2022 r.	Obiad	Zupa żurek z jakiem Dorsz z dresigiem cytrynowym Ziemniaki z koprem Surówka z kiszonej kapusty Kompot agrestowy	1,3,4,7,9,10	Zupa – boczek wędzony, kielbasa podwawelska, marchew, pietruszka, seler, cebula, chrzan, czosnek, <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietana 18%</b> , ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - <b>dorsz</b> , cytryna, cukier, koper, <b>musztarda</b> , oliwa, estragon, pieprz, sól, tłuszcz combiflex Ziemniaki, koper Surówka- kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier Kompot – agrest, 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