

**JADŁOSPIS 17 – 21.10.2022 r.**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
<b>Poniedziałek 17.10.2022 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy Jabłko	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, groszek zielony, fasolka szparagowa, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, koper, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna z semoliny, <b>jajka</b> ), <b>ser biały</b> , boczek, słonina Kompot – agrest, cukier Jabłko
<b>Wtorek 18.10.2022 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza pęczak Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem Kompot wieloowocowy	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, koper, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, koper, cebula, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka Kasza pęczak Surówka – ogórek kiszony, jabłko, cebula, natka pietruszki, cukier, oliwa z oliwek, pieprz Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier
<b>Środa 19.10.2022 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa pieczarkowa, pieczywo Naleśniki z serem i musem brzoskwinowym Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18% 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> , <b>ser biały</b> , <b>śmietana</b> , cukier, brzoskwinie w syropie Kompot - truskawki, cukier
<b>Czwartek 20.10.2022 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa zacierkowa, pieczywo Filet z kurczaka panierowany Ryż Marchewka duszona z groszkiem Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>makaron zacierka</b> (makaron (mąka <b>pszenna</b> durum, <b>jaja</b> ), <b>seler</b> , por, natka pietruszki, cebula, ziemniaki, olej, słonina, sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Filet – pierś z kurczaka, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>bułka tarta</b> , olej Ryż Marchewka – marchew, groszek, <b>masło</b> 82%, mąka <b>pszenna</b> Kompot- czarna porzeczka, cukier
<b>Piątek 21.10.2022 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa grochowa, pieczywo Paluszki rybne Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej ze śmietaną Lemoniada	1,4,7,9	Zupa – żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek Paluszki rybne – <b>filet z ryby</b> , mąka <b>pszenna</b> , sól papryka, kurkuma, drożdże Ziemniaki z koperem Surówka – kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, ogórek zielony, koper, czosnek ,cytryna, <b>śmietana</b> 18%, sól, oregano, pieprz Lemoniada- cytryny, miód

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