

JADŁOSPIS 17 – 21.10.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 17.10.2022 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku z morelami Bułka z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza jaglana, morele Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól), chlerek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy Jabłko (100 g)	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, groszek zielony, fasolka szparagowa, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, śmietana 18%, mąka pszenna , olej, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), ser biały , boczek, słonina Kompot – agrest, cukier Jabłko
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Woda z cytryna	1,3,7	Ciasto – marchew, mąka pszenna , jabłko, cukier, jajka , olej, laska vanilli, cynamon, proszek do pieczenia, soda Woda, cytryna
Wtorek 18.10.2022 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, szynka, pomidor, dżem, ogórek Herbata z cytryną	1,7,	Kakao – mleko 2%, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, szynka , pomidor, ogórek, dżem Herbata, cukier, cytryny
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza pęczak Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem Kompot wieloowocowy	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, koper, marchew, pietruszka, seler , por, koper, cebula, ziemniaki, śmietanka słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka Kasza pęczak Surówka – ogórek kiszony, jabłko, cebula, natka pietruszki, cukier, oliwa z oliwek, pieprz Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier
	Podwieczorek	Budyń waniliowy z brzoskwinią Pałka kukurydziana	1,7	Budyń – mleko 2%, laska vanilli, brzoskwinie, mąka pszenna , mąka ziemniaczana Kukurydza
Środa 19.10.2022 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, jajecznica, pomidor Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, jaja , pomidor Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Naleśniki z serem i musem brzoskwiniovym Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka pszenna , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler , sól, ziemniaki, śmietanka słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki - mąka pszenna , jajka , mleko , ser biały , śmietana , cukier, brzoskwinie w syropie Kompot - truskawki, cukier
	Podwieczorek	Koktajl bananowo – truskawkowy	1,7	Koktajl – jogurt grecki , banan, truskawki

		Biszkopty		Biszkopty - mąka pszenna , masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, woda
Czwartek 20.10.2022 r.	Śniadanie	Kawa inka na mleku bułka z masłem, pasta twarogowa, szczypiorek, rzodkiewka, ogórek herbata owocowa	1,7	Kawa – mleko 2%, kawa inka, cukier Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg , jogurt naturalny, rzodkiewka, ogórek, szczypior, czosnek, sól, pieprz, bazylia Herbata owocowa, cukier
	Obiad	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, makaron zacierka (makaron (mąka pszenna durum, jaja), seler , por, natka pietruszki, cebula, ziemniaki, olej, słonina, sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Filet – pierś z kurczaka, jajka , mąka pszenna , bułka tarta , olej Ryż Marchewka – marchew, groszek, masło 82%, mąka pszenna Kompot- czarna porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Ciastka Sante Banan	1,3	Ciastka - mąka pszenna 42,4%, pełnoziarniste płatki owsiane 15%, olej słonecznikowy, daktyl, substancje słodzące: maltitol, ksylitol; błonnik rozpuszczalny (kukurydziany), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 2%, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu; cynamon, aromaty, sól morską Banan
Piątek 21.10.2022 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku Tosty z serem ,wędliną i warzywami Herbata z cytryną	1,7	Zupa mleczna - mleko 2%, płatki czekoladowe Chleb tostowy (mąka pszenna , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty(mleko , sól, chlorek wapnia, żywe kultury bakterii), wędlina, pomidor, ogórek, papryka Herbata czarna, cytryna, cukier
	Obiad	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, seler , por, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek Paluszki rybne – filet z ryby , mąka pszenna , sól papryka, kurkuma, drożdże Ziemniaki z koprem Surówka – kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, ogórek zielony, koper, czosnek ,cytryna, śmietana 18%, sól, oregano, pieprz Lemoniada- cytryny, miód
	Podwieczorek	Kompot z czarnej porzeczki Chałka z masłem i miodem	1,3,7	Kompot – czarna porzeczki, cukier Chałka (mąka pszenna , woda, jajka , drożdże, olej rzepakowy), masło 82%, 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