

JADŁOSPIS 24 – 28.10.2022 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 24.10.2022 r.	Obiad	Krem z buraków, pieczywo Ryż z jabłkami i śmietaną Kompot agrestowy	1,3,9	Zupa – burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, mleko 2%, cukier, olej, natka pietruszki, pieprz, sól, ocet jabłkowy, miód Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryż – ryż jaśminowy, jabłko, mleko 2%, jogurt grecki , cukier, cynamon, cukier waniliowy Kompot – agrest, cukier
Wtorek 25.10.2022 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem, pieczywo Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym Puree z selera Fasolka szparagowa z pieca Kompot śliwkowy	1,7,9,10	Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka pszenna , olej, śmietanka słodka 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Polędwiczki – polędwiczki wieprzowe, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, czosnek, olej rzepakowy, pasta kulinarna (skrobia, demi głące cielęce, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, stabilizator: sorbitol, ekstrakt drożdży, sól, puree cebulowe, ekstrakt cielęcy 2%, hydrolizat białka pszennego , suszone puree czosnkowe), mąka pszenna , sól, pieprz, rozmaryn, liście, ziele Puree - seler , masło 82% Fasolka szparagowa, masło 82%, bułka tarta Kompot – śliwki, cukier
Środa 26.10.2022 r.	Obiad	Zupa jarzynowa czysta, pieczywo Pierogi leniwe z masłem Surówka z marchwi i jabłka Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, kalafior, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper 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 Lemoniada – zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda
Czwartek 27.10.2022 r.	Obiad	Kapuśniak mazurski, pieczywo Pulpety w sosie ziołowym Ziemniaki opiekane Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Kompot truskawkowy Ciastko drożdżowe z czarną porzeczką	1,3,7,9	Zupa – żeberka, boczek wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, koper, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pulpety -mięso z jelenia, jaja , bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, natka pietruszki, śmietanka słodka 30%, mąka pszenna , sól, pieprz, papryka słodka, rozmaryn, anyż, jałowiec, pasta kulinarna Ziemniaki opiekane – ziemniaki, olej Surówka – ogórek kiszony, papryka, cebula, oliwa z oliwek, cukier, jabłko, marchew, natka pietruszka, oregano, pieprz Kompot – truskawki, cukier Ciasto - mąka pszenna , jajka , mleko 2%, drożdże, cukier, czarna porzeczką
Piątek 28.10.2022 r.	Obiad	Zupa tajska, pieczywo Miruna soute Ziemniaki z koprem Marchewka duszona z migdałami Sok jabłkowy	1,3,4,7,9	Zupa – porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, czosnek, cebula, szalotka, papryka czerwona, olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Chleb pszenno – żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - miruna , cytryna, oliwa z oliwek, cukier, tłuszcz, estragon, pieprz, sól Marchewka, masło, migdały Sok jabłkowy naturalnie tłoczony

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