

JADŁOSPIS 21 – 25.11.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 21.11.2022 r.	Obiad	Dzień Włoski Zupa krem neapolitański Makaron casarecce ze szpinakiem i serem Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – kura, porcja rosółowa, ziemniaki, pietruszka, seler, cebula, natka pietruszki, makaron gnocchetti (mąka pszenna durum, jajka), śmietanka 18%, ser królewski (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), ser camembert (mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej Penicilium candidum), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, szatwia Makaron – casarecce (pszenica durum , woda), szpinak, czosnek ,cebula, śmietanka 18%, natka pietruszki, ser emiligrana (mleko krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka),mąka pszenna , oliwa z oliwek, sól, pieprz, Kompot - czerwona porzeczka, cukier
Wtorek 22.11.2022 r.	Obiad	Dzień Hiszpański Zupa z fasoli i chorizo, pieczywo Kurczak po hiszpańsku Soczewica czarna Mieszanka śródziemnomorska Sok jabłkowy	1,9,10	Zupa – kura, porcja rosółowa, fasola biała, cebula, czosnek, pomidor pelati, kiełbasa chorizo , olej, natka pietruszki, seler naciowy, sól, pieprz, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak – filet z kurczaka, papryka czerwona, czosnek, pomidory pelati, oliwki czarne, kiełbasa chorizo , oliwa z oliwek, natka pietruszki, bazylią, sól, pieprz kolorowy Soczewica czarna Mieszanka – fasolka zielona, salsefia, bakłażan, papryka czerwona, cebula, olej Sok – zagęszczony sok jabłkowy, woda
Środa 23.11.2022 r.	Obiad	Dzień Polski Forsmak z pieczywem Pierogi po lubelsku ze śmietaną Lemoniada Mandarynka	1,7	Zupa – wołowina zrazowa, boczek wędzony, ogórek kiszony, cebula, koncentrat pomidorowy, czosnek, pieczarki, natka pietruszki, śmietanka 18%, papryka słodka, papryka ostra, sól, pieprz Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - mąka pszenna , kasza jaglana, twaróg półtłusty, cukier, śmietana 18% Lemoniada - pomarańcze, cytryny, woda Mandarynka
Czwartek 24.11.2022 r.	Obiad	Dzień Francuski Zupa Bouillabaisse, pieczywo Boeuf Bourguignon Ziemniaki z koperem Ogórek kiszony Kompot agrestowy	1,4,	Zupa – halibut, łosoś, żabnica , cebula, koper włoski, czosnek, pomidor pelati, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, koper, szafran, sól, pieprz, cukier brązowy, liście, ziele, papryka chili, anyż Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Wołowina – polędwica cygańska wołowa, cebula, boczek wędzony, olej, masło 82%, czosnek, marchew, por, koncentrat pomidorowy, natka pietruszki, cukier, ocet balsamiczny, tymianek, liście Ziemniaki, koper Ogórek kiszony Kompot - agrest, cukier
Piątek 25.11.2022 r.	Obiad	Dzień Szwedzki Zupa hernekeitto , pieczywo Dorsz skrei w kruszonce Ziemniaki purre Fasolka szparagowa z pieca Kompot wiśniowy	1,3,4,7	Zupa – boczek wędzony, kiełbasa podwawelska, groch łupany, cebula, czosnek, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, olej, śmietana 18%, sól, pieprz, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Dorsz – dorsz, masło 82%, krakersy (mąka pszenna , olej rzepakowy, glukoza, skrobia ziemniaczana, substancje spulchniające (węglany amonu, węglany sodu, pirosiarczyn sodu), sól (2,5%), ekstrakt słodowy jęczmienny, jaja w proszku, mleko pełne w proszku), czosnek, cebula, suszone pomidory, tymianek świeży, ser grana padano (mleko , sól, podpuszczka, lizozym z białka jaj) Ziemniaki, mleko 2% Fasolka szparagowa zielona, oliwa z oliwek Kompot – wiśnie, 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
* jadalospis może ulec zmianie