

JADŁOSPIS 28.11-2.12.2022 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 28.11.2022 r.	Obiad	Zupa krem z dyni, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy Gruszka (100 g)	1,7	Zupa – dynia, ziemniaki, marchew, cebula, czosnek, pomarańcze, masło 82%, mleko 2%, sól, pieprz, curry, chili, rozmaryn Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), twaróg biały , boczek, słonina Kompot- agrest, cukier Gruszka
Wtorek 29.11.2022 r.	Obiad	Rosół domowy z makaronem Gulasz wołowy Kasza pęczak Surówka z sałaty lodowej Kompot malinowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna durum), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Gulasz – wołowina łopatką, marchew, pietruszka, papryka czerwona, pieczarka, cebula, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , olej, śmietanka słodka 18%, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek Kasza pęczak Surówka – sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek zielony, rzodkiewka, koper, szczypior, śmietana 18%, sól Kompot – maliny, cukier
Środa 30.11.2022 r.	Obiad	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pieczywo Kopytka z sosem pieczarkowym Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , natka pietruszki, por, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , jajka , cebula, czosnek, olej, masło 82%, pieczarka, natka pietruszki, tymianek, śmietanka 18% Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier
Czwartek 1.12.2022 r.	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Kotlet mielony z pieca Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Lemoniada	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka pszenna , olej, natka pietruszki, por, śmietana 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopatką wieprzową, jajka , cebula, czosnek, bułka tarta pszenna , bułka wrocławska , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper Buraczki – buraki, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada – pomarańcza, cytryna, woda
Piątek 2.12.2022 r.	Obiad	Zupa kalafiorowa Łosoś w sosie śmietanowo koperkowym z makaronem penne Kompot truskawkowy Mandarynka (50g)	1,4,7,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól Ryba – łosoś , cebula, czosnek, koper ogrodowy, tymianek, pieprz, cytryna, mąka pszenna , mleko , śmietanka 18%, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, chili makaron penne (mąka pszenna semolina) Kompot – truskawki, cukier Mandarynka

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