

**JADŁOSPIS 2 – 5.01.2023 r.**

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyfuszczaniem alergenów
<b>Poniedziałek 02.01.2023 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa czysta, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot z czerwonej porzeczki Mandarynka (50g)	1,3,9	Zupa - porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper 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 – porzeczka czerwona, cukier Mandarynka
<b>Wtorek 03.01.2023 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa ogórkowa, pieczywo Gulasz wołowy Kasza gryczana Mieszanka śródziemnomorska Lemoniada	1,7,9	Zupa- kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, natka pietruszki, por, <b>śmietana</b> 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – wołowina łopotka, marchew, pietruszka, papryka czerwona, pieczarka, cebula, koncentrat pomidorowy, mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek Kasza gryczana Mieszanka – fasolka zielona, salsefia, bakłażan, papryka czerwona, cebula, olej Lemoniada – pomarańcze, cytryny, woda
<b>Środa 04.01.2023 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa tajska, pieczywo Pierogi po lubelsku ze śmietaną Kompot truskawkowy Kiwi (60 g)	1,7	Zupa – porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek cebula szalotka, papryka czerwona, olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - mąka <b>pszenna</b> , kasza <b>manna</b> , <b>twaróg</b> półtłusty, cukier, <b>śmietana</b> 18%, cukier waniliowy, olej rzepakowy Kompot – truskawki, cukier Kiwi
<b>Czwartek 05.01.2023 r.</b>	<b>Obiad</b>	Zupa brokułowa pieczywo Kotlet mielony Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Kompot malinowy	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopotka wieprzowa, <b>jajka</b> , cebula, czosnek, bułka tarta <b>pszenna</b> , bułka <b>wrocławska</b> , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki z koprem Buraczki – buraki, <b>masło</b> 82%, mąka <b>pszenna</b> , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Kompot – maliny, 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  
\* jadłospis może ulec zmianie