

JADŁOSPIS 2 – 5.1.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyfuszczeniem alergenów
Poniedziałek 2.1.2023 r.	Śniadanie	Zupa mleczna z ryżem Bułka z masłem, polędwica z indyka, ser żółty, sałata, ogórek, pomidor Herbata owocowa	1,7,10	Zupa – mleko 2%, ryż Bułka kukurydziana (mąka pszenna , mąka kukurydziana, słonecznik, woda, drożdże, sól), masło 82%, polędwica z indyka, ser żółty, ogórek, sałata, pomidor Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa jarzynowa czysta, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot z czerwonej porzeczki Mandarynka (50g)	1,3,9	Zupa - porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, sól, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, koper Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), ser biały , boczek, słonina Kompot – porzeczka czerwona, cukier Mandarynka
	Podwieczorek	Mus owocowy Batonik zbożowy	1	Mus – gruszka, jabłko Batonik – mąka pszenna 42,4%, pełnoziarniste płatki owsiane 15%, olej słonecznikowy, daktyl, substancje słodzące: maltitole, ksylitol; błonnik rozpuszczalny (kukurydziany), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 2%, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu; cynamon, aromaty, sól morską
Wtorek 3.1.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka na mleku Bułka z masłem, jajka, sałata ogórek	1,3,7	Kawa – mleko 2%, kawa inka Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, jajka , sałata ogórek
	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Gulasz wołowy Kasza gryczana Mieszanka śródziemnomorska Lemoniada	1,7,9	Zupa- kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka pszenna , olej, natka pietruszki, por, śmietana 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść lauowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – wołowina łopatką, marchew, pietruszka, papryka czerwona, pieczarka, cebula, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , olej, śmietanka słodka 18%, papryka stołowa, pieprz, sól, tymianek Kasza gryczana Mieszanka – fasolka zielona, salsefia, bakłażan, papryka czerwona, cebula, olej Lemoniada – pomarańcze, cytryny, woda
	Podwieczorek	Soczek Flipsy 50 g		Soczek – jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy Flipsy – kukurydza

Środa 4.1.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, szynka sołtysa, ogórek	1,7,10	Zupa - mleko 2%, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, szynka sołtysa, ogórek
	Obiad	Zupa tajska, pieczywo Pierogi po lubelsku ze śmietaną Kompot truskawkowy Kiwi (60 g)	1,7	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) Pierogi - mąka pszenna , kasza manna , twaróg półtłusty, cukier, śmietana 18%, cukier waniliowy, olej rzepakowy Kompot – truskawki, cukier Kiwi
	Podwieczorek	Banan Budyń czekoladowy	1,7	Banan Budyń – mleko 2%, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , cukier, kakao
Czwartek 5.1.2023 r.	Śniadanie	Kakao na mleku Bułka z masłem, pasta twarogowa, szczypiorek, rzodkiewka, ogórek	1,7	Kakao – mleko 2%, kakao Bułka kukurydziana (mąka pszenna , mąka kukurydziana, słonecznik, woda, drożdże, sól), masło 82%, twaróg, śmietana 18%, szczypior, ogórek, rzodkiewka
	Obiad	Zupa brokułowa pieczywo Kotlet mielony Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Kompot malinowy	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopatka wieprzowa, jajka , cebula, czosnek, bułka tarta pszenna , bułka wrocławska , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki z koprem Buraczki – buraki, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Kompot – maliny, cukier
	Podwieczorek	Andruty Jabłko	1	Andruty – mąka pszenna , olej rzepakowy, cukier, woda Jabłko

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