

JADŁOSPIS 6-10.02.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 06.02.2023 r.	Obiad	Zupa krem z buraka, pieczywo Pęczak w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Kompot agrestowy Mandarynka	1,7,9	Zupa - burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, mleko 2%, cukier, olej, natka pietruszki, pieprz, sól, ocet jabłkowy, miód Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak w sosie truflowym- kasza <b>jęczmienna</b> pęczak, filet z kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidory suszone, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty <b>chleb</b> , woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, gałka muskatołowa Kompot- agrest, cukier Mandarynka
Wtorek 07.02.2023 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Gulasz wołowy Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty białej z natką pietruszki i oliwą Sok	1,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, koper, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, koper, cebula, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- karczek wołowy, pieczarki, papryka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , <b>śmietanka</b> 18%, sól, pieprz, tymianek, papryka słodka Ziemniaki, koper Surówka- kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Sok (zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda)
Środa 08.02.2023 r.	Obiad	Zupa z fasolki szparagowej, pieczywo Kluski leniwe z masłem i bułką tartą Surówka z marchwi i jabłka Kompot wieloowocowy	1,3,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, fasolka szparagowa, ziemniak, marchew, papryka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidor pelati, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe – ziemniaki, twaróg półtłusty( <b>mleko</b> niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka <b>pszenna</b> , cukier, olej rzepakowy, cukier waniliowy Surówka – marchew, jabłka, cytryna Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
Czwartek 09.02.2023 r.	Obiad	Zupa brokułowa, pieczywo Panierowany filet z kurczaka Ryż Surówka z czerwonej kapusty Kompot śliwkowy	1,3,7,9	zupa- porcja kurczaka, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, koper, natka pietruszki, <b>śmietanka</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet- filet kurczaka, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , sól, pieprz Ryż surówka- czerwona kapusta, cebula, jabłko, oliwa, ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - śliwka, cukier
Piątek 10.02.2023 r.	Obiad	Zupa neapolitańska Mielony kotlecik rybny Ziemniaki z koperkiem Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem Lemoniada	1,3,4,7,9	Zupa - porcja kurczaka, makaron (mąka <b>pszenna</b> durum), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, ser żółty ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii, białka <b>jaja</b> kurzego), <b>mleko</b> 2%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Ryba- <b>morszczuk</b> , <b>jajka</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), koper, czosnek, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – ogórek kiszony, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, pietruszka natka, cukier, pieprz Lemoniada – pomarańcze, cytryna

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