

JADŁOSPIS 13.02 - 17.02.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
<b>Poniedziałek 13.02.023 r.</b>	Obiad	Zupa ziemniaczana z kminkiem, pieczywo Zapiekanka makaronowa Ogórek kiszony Kompot porzeczkowy	1,3,7,9	Zupa - żeberka, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, por, natka pietruszki, śmietanka 18%, mąka pszenna, sól, pieprz, kminek Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Zapiekanka - makaron świderki (mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> ), kiełbasa podwawelska, pieczarka, papryka, cukinia, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii) Ogórek kiszony Kompot – porzeczka czerwona, cukier
<b>Wtorek 14.02.02023 r.</b>	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki Gulasz wieprzowy Kasza gryczana Surówka z marchewki i jabłka w sosie chrzanowym Sok jabłkowy	1,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, natka pietruszki, <b>seler</b> , cebula , ryż jaśminowy, koncentrat pomidorowy, cebula, <b>śmietana 18%</b> , lubczyk, sól Gulasz - szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek Kasza gryczana Surówka - marchew, jabłko, chrzan, majonez, natka pietruszki Sok jabłkowy
<b>Środa 15.02.2023 r.</b>	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Pierogi ruskie Surówka z buraczka z jabłkiem i cebulą Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , ziemniaki, mąka <b>pszenna</b> , cebula, pieprz, sól, <b>śmietana 18%</b> , liście, ziele, natka pietruszki, koper, olej Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi – ziemniaki, mąka <b>pszenna</b> , twaróg półtłusty( <b>mleko</b> , niepasteryzowane kultury bakterii mlekowych), woda, cebula, olej rzepakowy, sól pieprz czarny Surówka – buraczki, cebula, jabłka, koper, cukier, czosnek, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz Kompot – czarna porzeczka, cukier
<b>Czwartek 16.02.023 r.</b>	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Kurczak tandori Ziemniaki z koperkiem Marchewka z zielonym groszkiem Kompot wiśniowy	1,3,7,9,	Zupa - porcja kurczaka, groszek zielony, kalafior, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, śmietana 18%, mąka pszenna, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak - udziec kurczaka, <b>jogurt</b> , czosnek, curry, tymianek, papryka słodka, sól, pieprz, kolendra Ziemniaki, koper Surówka - marchew, groszek zielony, koper, <b>masło 82%</b> , mąka <b>pszenna</b> , sól, cukier Wiśnie, cukier
<b>Piątek 17.02.2023 r.</b>	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Dorsz z dresingiem cytrynowym Ziemniaki z koperkiem Surówka colesław Kompot wieloowocowy	1, 4,7,9	Zupa -porcja rosółowa, ryż, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, <b>śmietana 18%</b> , koncentrat pomidorowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Ryba - dorsz, cytryna, koper, musztarda, oliwa, estragon, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka- kapusta, marchew, cebula, koper, majonez, chrzan, ocet jabłkowy, sól Kompot - mieszanka owocowa, 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