

JADŁOSPIS 20-24.02.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 20.02.2023 r.	Obiad	Krem z marchewki, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot porzeczkowy Mandarynka	1,3,7,9	Zupa- marchewka, ziemniaki, pietruszka, seler , dynia, cebula, czosnek, imbir, natka pietruszki, olej rzepakowy, mleko 2%, masło 82 %, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron- makaron świderki (mąka pszenna , jaja), boczek wędzony, słonina, twaróg półtłusty, cebula, sól, pieprz kompot- czerwona porzeczka, cukier mandarynka
Wtorek 21.02.2023 r.	Obiad	Barszcz ukraiński, pieczywo Kurczak po chińsku Ryż Kompot porzeczkowy	1,3,7,9	Zupa- żeberka wieprzowe, burak, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, kapusta biała, natka pietruszki, śliwki suszone, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak po chińsku - filet kurczaka, marchew, pieczarka, kapusta biała, por, cebula, czosnek, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, mąka ziemniaczana, kolendra, papryka słodka, sól, pieprz Ryż Kompot- czarna porzeczka, cukier
Środa 22.02.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką, pieczywo Kopytka z sosem z pieczarkowym Surówka z pomidora Sok	1,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brukselka, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, śmietana 18%, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , jajka , cebula, czosnek, olej, masło 82%, śmietanka 18%, pieczarka, natka pietruszki, tymianek Surówka – pomidor, cebula Sok- (zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda)
Czwartek 23.02.2023 r.	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny, pieczywo Polędwiczki wieprzowe w sosie Gnocchi Fasolka szparagowa z pieca Kompot truskawkowy	1,7,9	Zupa- żeberka, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Polędwiczki – polędwiczki wieprzowe, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn świeży Gnocchi – ziemniaki, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, modyfikowana skrobia ziemniaczana, zagęszczacz (guma guar, guma ksantanowa, metylocelulozę), białko jaja w proszku, sól, emulgator mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych, przyprawy. Fasola – fasolka szparagowa, masło 82 %, bułka tarta pszenna Kompot- truskawki, cukier
Piątek 24.02.2023 r.	Obiad	Zupa zacierka Paluszki rybne z dorsza Ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszanej kapusty, marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy	1,3,4,9	Zupa - porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka pszenna), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz Paluszki – dorsz , jajka , bułka tarta pszenna , płatki kukurydziane, sól, pieprz, tłuszcz Ziemniaki, koper Surówka- kiszona kapusta, marchew, jabłka, natka pietruszki, oliwa, sól, cukier, pieprz 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