

JADŁOSPIS 20 - 24.02.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 20.02.2023 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku Bułka z masłem, szynka, pomidor, ogórek Herbata z cytryną	1,6,7,9,10	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza jaglana Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa, pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>szynka</b> wieprzowa, pomidor, ogórek Herbata, cytryny, miód
	Obiad	Krem z marchewki, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot porzeczkowy Mandarynka	1,3,7,9	Zupa- marchewka, ziemniaki, pietruszka, <b>seler</b> , dynia, cebula, czosnek, imbir, natka pietruszki, olej rzepakowy, <b>mleko</b> 2%, <b>masło</b> 82 %, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron- makaron świderki (mąka <b>pszenna, jaja</b> ), boczek wędzony, słonina, <b>twaróg</b> półtłusty, cebula, sól, pieprz kompot- czerwona porzeczka, cukier mandarynka
	Podwieczorek	Soczek Banan		Soczek (zagęszczony sok owocowy, woda) Banan
Wtorek 21.02.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, jajko, pomidor, papryka, ogórek	1,3,7	Kakao - <b>mleko</b> 2%, kakao, cukier Bułka grahamka (mąka <b>żytnia, pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>jajko</b> , pomidor, papryka, ogórek
	Obiad	Barszcz ukraiński, pieczywo Kurczak po chińsku Ryż Kompot porzeczkowy	1,7,9	Zupa- żeberka wieprzowe, burak, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, kapusta biała, natka pietruszki, śliwki suszone, <b>śmietana</b> 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , 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
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Wafle ryżowe	7	Budyń- <b>mleko</b> 2%, mąka ziemniaczana, cukier Ryż
Środa 22.02.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, twaróg, dżem Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki kukurydziane Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>twaróg</b> półtłusty, <b>śmietana</b> 18%, dżem niskosłodzony Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką, pieczywo Kopytka z sosem z pieczarkowym Surówka z pomidora Sok	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brukselka, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, <b>śmietana</b> 18%, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka <b>pszenna, jaja</b> , cebula, czosnek, olej, <b>masło</b> 82%, <b>śmietanka</b> 18%, pieczarka, natka pietruszki, tymianek Surówka – pomidor, cebula, szczypiorek, sól, <b>śmietana</b> 18% Sok- (zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda)
	Podwieczorek	Drożdżówka z marmoladą	1,3,7	Drożdżówka - mąka <b>pszenna</b> , woda, <b>jajka</b> , drożdże, olej rzepakowy, marmolada Cytryna

		Woda z cytryną		
Czwartek 23.02.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, jajecznicza ze szczypiorkiem, pomidor	1,3,7	Kawa- <b>mleko</b> 2%, kawa zbożowa (zboża 78% ( <b>jęczmień, żyto</b> ), cykoria) Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>jajka</b> , szczypiorek, pomidor
	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny, pieczywo Polędwiczki wieprzowe w sosie Gnocchi Fasolka szparagowa z pieca Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa- żeberka, kasza <b>jęczmienna</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Polędwiczki – polędwiczki wieprzowe, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , 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 <b>jaja</b> w proszku, sól, emulgator mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych, przyprawy. Fasolka – fasolka szparagowa, <b>masło</b> 82 %, bułka tarta <b>pszenna</b> Kompot- truskawki, cukier
	Podwieczorek	Chałka z masłem i miodem Kisiel truskawkowy	1,3,7	Chałka (mąka <b>pszenna</b> , woda, <b>jajka</b> , drożdże, olej rzepakowy), <b>masło</b> 82%, miód Kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier,
Piątek 24.02.2023 r.	Śniadanie	Kasza gryczana na mleku Bułka z masłem, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza gryczana Bułka grahamka (mąka <b>żytnia, pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, marchew, papryka, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa zacierka Paluszki rybne z dorsza Ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy	1,3,4,9	Zupa - porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka <b>pszenna</b> ), ziemniaki, marchew, pietruszkę, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz Paluszki – <b>dorsz, jajka</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , płatki kukurydziane, sól, pieprz, tłuszcz Ziemniaki, koper Surówka- kiszona kapusta, marchew, jabłka, natka pietruszki, oliwa, sól, cukier, pieprz Kompot- mieszanka owocowa, cukier
	Podwieczorek	Jabłko Andruty	1	Jabłko Andruty – mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, cukier, woda

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  
\* jadalność może ulec zmianie