

JADŁOSPIS 20-24.03.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 20.03.2023 r.	Obiad	Zupa krem z buraka, pestki dyni Spaghetti bolognese Kompot agrestowy	1,3,7,9	Zupa - burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, <b>mleko</b> 2%, cukier, olej, natka pietruszki, pieprz, sól, ocet jabłkowy, miód, pestki dyni Spaghetti – makaron spaghetti (mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> ), łąpatka, marchew, cebula, czosnek, pietruszka, seler, pomidor pelati, koncentrat pomidorowy, <b>ser</b> emilgrana ( <b>mleko</b> , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca <b>lizozym</b> ), sól, pieprz, oregano, bazylia, zioła prowansalskie Kompot – agrest, cukier
Wtorek 21.03.2023 r.	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Gnocchi w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Kompot śliwkowy	1,3,7,9,10	Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, natka pietruszki, por, <b>śmietana</b> 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gnocchi - gnocchi (ziemniaki, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, zagęszczacz, białko <b>jaja</b> w proszku, sól), filet z kurczaka, pieczarka, cebula, czosnek, pomidory suszone, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , <b>masło</b> 82%, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty chleb, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, chili, gałka muskatołowa Kompot - śliwki, cukier
Środa 22.03.2023 r.	Obiad	Zupa z gulaszowa, pieczywo Pierogi ruskie ze słoniną i skwarkami Lemoniada	1,7,9,10	Zupa – karczek wieprzowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, pieczarki, papryka, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - ziemniaki, <b>twaróg biały</b> , mąka <b>pszenna</b> , cebula, olej, sól, pieprz czarny, słonina, boczek Lemoniada – pomarańcza, cytryna, woda
Czwartek 23.03.2023 r.	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Kotlet pożarski Kasza gryczana Surówka colesław Kompot malinowy	1,3,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – kurczak, <b>jaja</b> , czosnek, cebula, bułka tarta pszenno, pietruszka natka, bułka wrocławska <b>pszenna</b> , tłuszcz, sól, pieprz naturalny Kasza gryczana Surówka - kapusta biała, marchew, cebula, chrzan, cukier, koper, majonez, ocet jabłkowy, sól Kompot - maliny, cukier
Piątek 24.03.2023 r.	Obiad	Zupa neapolitańska Dorsz z pieca Ziemniaki z koperkiem Mieszanka królewska Kompot wiśniowy	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>dorsz</b> , olej, czosnek, cytryna, sól, pieprz naturalny Ziemniaki, koper Surówka – marchewka, brokuł, kalafior, sól

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