

JADŁOSPIS 27-31.03.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 27.03.2023 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, ogórek, pomidor Herbata owocowa	1,7,10	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki czekoladowe Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> graham, <b>pszenna</b> , woda, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, polędwica z indyka, sałata, pomidor, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa cebulowa z Goraja, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa – zeberka, cebula, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, ser żółty ( <b>mleko</b> , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca <b>lizozym</b> ),sól, pieprz, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron- makaron świderki (mąka <b>pszenna</b> durum), twaróg półtłusty ( <b>mleko</b> , kultury bakterii), boczek wędzony, słonina, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz Kompot - agrest, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Banan		Kisiel - truskawka, mąka ziemniaczana, cukier Banan
Wtorek 28.03.2023 r.	Śniadanie	Kawa Bułka z masłem, twarożek z brzoskwinią	1,7	Kawa - <b>mleko</b> 2%, cukier, kawa inka ( <b>jęczmień</b> , <b>żyto</b> ) Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> graham, <b>pszenna</b> , woda, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>twaróg</b> półtłusty, <b>śmietana</b> 18%, brzoskwinie
	Obiad	Zupa barszcz ukraiński, pieczywo Kurczak po chińsku Ryż Sok	1,7,9	Zupa - zeberka 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</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak po chińsku - filet kurczaka, marchew, grzyby mun, pędy bambusa, kapusta biała, por, cebula, czosnek, natka pietruszki, imbir, olej rzepakowy, mąka ziemniaczana, kolendra, papryka słodka, sól, pieprz Ryż Sok – wiśnia, jabłko
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Winogron	1,7	Budyń - <b>mleko</b> 2%, mąka <b>pszenna</b> , mąka ziemniaczana, cukier Winogron
Środa 29.03.2023 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku bułka z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, szczypior, ogórek Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza jaglana Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>jajko</b> , <b>majonez</b> , <b>jogurt</b> , sałata, szczypior, ogórek, sól, pieprz Herbata czarna, cukier
	Obiad	Kapuśniak mazurski , pieczywo Kluski leniwe z bułka tartą Surówka z marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy	1,3,9,10	Zupa - zeberka, boczek wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, koper, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kluski – ziemniaki, twaróg półtłusty ( <b>mleko</b> niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka <b>pszenna</b> , cukier, olej rzepakowy, cukier waniliowy, <b>jajka</b> , sól, bułka tarta <b>pszenna</b> Surówka – marchewka, jabłko, cytryna Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier

	<b>Podwieczorek</b>	Ciasto murzynek z buraka Soczek	1,3,7	Ciasto – buraki, mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , cukier, drożdże, cukier waniliowy, olej rzepakowy, kakao, soda, proszek do pieczenia Wielowocowy
<b>Czwartek 30.03.2023 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Kakao Bułka z masłem, ser żółty, papryka, ogórek, pomidor	1,7	Kawa- <b>mleko</b> 2%, kakao, cukier Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> graham, <b>pszenna</b> , woda, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, ser żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), papryka, ogórek, pomidor
	<b>Obiad</b>	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami, pieczywo Gołąbki rzymskie Ziemniaki z koperkiem Surówka z selera i jabłka ze śmietaną Lemoniada	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</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gołąbki – łopatka wieprzowa, ryż jaśminowy, kapusta biała, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, natka pietruszki, <b>jajka</b> , koncentrat pomidorowy, olej, bułka wrocławska <b>pszenna</b> , papryka słodka, pieprz, zioła prowansalskie, sól Ziemniaki, koper Surówka- <b>seler</b> , jabłko, natka pietruszki, cytryna, <b>śmietana</b> 18%, sól, pieprz, cukier Lemoniada - cytryny, pomarańcze, woda
	<b>Podwieczorek</b>	Pudding mleczno- ryżowy z miodem i truskawkami	7	Pudding - <b>mleko</b> 2%, ryż, truskawki, miód
<b>Piątek 31.03.2023 r.</b>	<b>Śniadanie</b>	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, masa miodowa Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza <b>manna</b> Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, miód Herbata owocowa, cukier
	<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa, pieczywo Dorsz po szwedzku Ziemniaki opiekane Marchew dusza z migdałami Kompot z czarnej porzeczki	1,4,7,9,10	Zupa - porcja kurczaka, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, <b>śmietanka</b> 18%, sól, pieprz Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda) Ryba – <b>miruna</b> , <b>masło</b> 82%, krakersy (mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, glukoza, skrobia ziemniaczana, substancje spulchniające (węglany amonu, węglany sodu, pirosiarczyn sodu), sól (2,5%), ekstrakt słodowy <b>jęczmienny</b> , <b>jaja</b> w proszku, <b>mleko</b> pełne w proszku), czosnek, cebula, suszone pomidory, tymianek świeży, ser grana padano ( <b>mleko</b> , sól, podpuszczka, lizozym z białka <b>jaj</b> ) Ziemniaki, oliwa, rozmaryn świeży, czosnek, chili Marchewka – marchewka, <b>masło</b> 82%, migdały Kompot- czarna porzeczka, cukier
	<b>Podwieczorek</b>	Cebularz Herbata z cytryną	7	Cebularz – mąka <b>pszenna</b> , cebula, woda, mak, olej rzepakowy, cukier, sól, drożdże, otręby <b>pszenne</b> Herbata, cytryna, miód

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