

JADŁOSPIS 24-28.04.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 24.04.2023 r.	Obiad	Zupa krem pomidorowy, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Herbata z cytryną	1,7	Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier 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 Herbata, cytryna, cukier
Wtorek 25.04.2023 r.	Obiad	Zupa barszcz czerwony czysty, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza jęczmienna Mizeria Lemoniada	1,7,9	Zupa - wieprzowina żeberka, buraki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, majeranek, ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek Kasza <b>jęczmienna</b> Surówka – ogórek zielony, szczypior, cebula, ocet jabłkowy, <b>śmietana</b> 18%, sól pieprz Lemoniada- pomarańcze, cytryny, woda
Środa 26.04.2023 r.	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Naleśniki z jabłkiem i jogurtem Sok	1,3,7,9	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) Naleśniki - mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> 2%, <b>jajka</b> , jabłka prażone (jabłko 88%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, kwas cytrynowy), woda, olej rzepakowy, sól, <b>jogurt</b> grecki Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)
Czwartek 27.04.2023 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Zrazy mielone w sosie myśliwskim Ziemniaki z koprem Surówka z kapusty białej Herbata	1,3,7,9,10	Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, olej rzepakowy, <b>śmietanka</b> 18% Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Zrazy- karczek wieprzowy, <b>jaja</b> , bułka wrocławska (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól), papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z <b>pszenicą</b> , <b>selerem</b> ), olej słonecznikowy, hydrolizat białka <b>pszennego</b> , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka Ziemniaki, koper Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, <b>musztarda</b> , ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz herbata- herbata, cukier
Piątek 28.04.2023 r.	Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Łosoś w sosie śmietanowo-koperkowym z makaronem penne Surówka z pomidora i cebulki Kompot wiśniowy	1,4,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Łosoś w sosie- <b>łosoś</b> , makaron penne (mąka <b>pszenna</b> z semoliny), koper, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, cebula, czosnek, sól, pieprz, chili, tymianek, gałka muszkatołowa Surówka- pomidor, cebula, szczypior, <b>śmietana</b> 18%, sól Kompot – wiśnie, 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