

JADŁOSPIS 4-5.05.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Czwartek 04.05.2023 r.	Obiad	Zupa zacierka Gulasz węgierski Kasza pęczak Sałata ze śmietaną i ogórkiem Sok	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka pszenna durum), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz Gulasz - szynka zrazowa, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, natka pietruszki, śmietana 18%, sól, pieprz, tymianek, majeranek Kasza pęczak Surówka – sałata, ogórek, szczypior, śmietana 18%, cebula czerwona, ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz Sok – jabłko, wiśnia
Piątek 05.05.2023 r.	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Pierogi ruskie ze słoniną Kompot wieloowocowy	1,4,7,9	Zupa - dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, papryka słodka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - ziemniaki, mąka pszenna , twaróg półtłusty (mleko , niepasteryzowane kultury bakterii mlekowych), woda, cebula, olej rzepakowy, sól pieprz czarny Kompot – mieszanka, 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