

JADŁOSPIS 2-5.05.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Wtorek 2.05.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, pomidor, ogórek,	1,7	Kakao - <b>mleko</b> 2%, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, polędwica indyka, sałata, ogórek, pomidor
	Obiad	Zupa ziemniaczana, pieczywo Makaron arabiatta Kompot śliwkowy	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron penne (mąka pszenna z semoliny), pomidor pelati krojony, ser parmezan ( <b>mleko</b> , sól, podpuszczka, lizozym z białka <b>jaj</b> ), bazylia świeża, czosnek, oliwa z oliwek, sól, papryka słodka Kompot – śliwki, cukier
	Podwieczorek	Mus owocowy Ciastka owsiane	1,7	Gruszka Ciastka - płatki owsiane, <b>pszenne</b> , orkiszowe, rodzynka, kandyzowana skórka pomarańczy, mąka pełnoziarnista <b>owsiana</b> , <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , <b>jęczmienna</b> , cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z <b>mleka</b> )
Czwartek 04.05.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, pasta twarogowa, szczypiorek, rzodkiewka, ogórek	1,7	Kawa - <b>mleko</b> 2%, kawa zbożowa (zboża 78% ( <b>jęczmień</b> , <b>żyto</b> ), cykoria) Bułka kukurydziana (mąka pszenna, kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>twaróg</b> , <b>jogurt</b> , szczypiorek, rzodkiewka, ogórek
	Obiad	Zupa zacierka Gulasz węgierski Kasza pęczak Sałata ze śmietaną i ogórkiem Sok	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka <b>pszenna</b> durum), ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz Gulasz - szynka zrazowa, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, natka pietruszki, <b>śmietana</b> 18%, sól, pieprz, tymianek, majeranek Kasza <b>pęczak</b> Surówka – sałata, ogórek, szczypiorek, <b>śmietana</b> 18%, cebula czerwona, ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz Sok – jabłko, wiśnia, woda
	Podwieczorek	Budyń waniliowy z brzoskwinią Banan	1,7	Budyń – <b>mleko</b> 2%, mąka ziemniaczana, mąka <b>pszenna</b> , brzoskwinie, laska wanilii, cukier Banan
Piątek 05.05.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, ser żółty, jajko, pomidor, papryka, ogórek Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki owsiane <b>pszenne</b> Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>ser</b> żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlerek wapnia, kultury bakterii), <b>jajka</b> , pomidor, ogórek, papryka Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Pierogi ruskie ze stoniną Kompot wieloowocowy	1,4,7,9	Zupa - <b>dorsz</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, papryka słodka Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - ziemniaki, mąka <b>pszenna</b> , twaróg półtłusty( <b>mleko</b> , niepasteryzowane kultury bakterii mlekowych), woda, cebula, olej rzepakowy, sól pieprz czarny Kompot – mieszanka, cukier
	Podwieczorek	Cebularz Soczek	1	Cebularz – mąka <b>pszenna</b> , cebula, mak, olej rzepakowy, cukier, sól, drożdże, otręby <b>pszenne</b> Jabłko

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