

JADŁOSPIS 15 - 19.05.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 15.05.2023 r.	Obiad	Zupa krem z marchewki, pieczywo Spaghetti Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa - marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , cebula, por, dynia, czosnek, natka pietruszki, imbir, mleko 2%, masło 82%, sól, pieprz, curry, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Spaghetti – makaron (mąka pszenna semolina 100%), karkówka wieprzowa, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, marchew, seler , pietruszka, cebula, czosnek, sól, pieprz, olej, oregano, zioła prowansalskie, bazylia Kompot – agrest, cukier
Wtorek 16.05.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Paella z kurczakiem Ryż Kompot z czerwonej porzeczki	1,7,9	Zupa – porcja kurczaka, groszek zielony, kalafior, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Paella– filet z kurczaka, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, kurkuma, olej, papryka czerwona, natka pietruszki, pieprz, sól, tymianek, chili, kukurydza mrożona, bazylia Ryż Kompot – czerwona porzeczka, cukier
Środa 17.05.2023 r.	Obiad	Zupa fasolowa, pieczywo Kluski leniwe z masłem i bułką tartą Kompot wiśniowy	1,3,7,9,10	Zupa - żeberka, wieprzowe, kiełbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe – ziemniaki, twaróg półtłusty(mleko niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka pszenna , cukier, olej rzepakowy, cukier waniliowy Kompot - wiśnie, cukier
Czwartek 18.05.2023 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kotlet pożarski Kaszotto z cieciorą i szparagami Herbata	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, olej rzepakowy, śmietanka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – kurczak, jaja , czosnek, cebula, bułka tarta , pietruszka natka, bułka wrocławska , tłuszcz, sól, pieprz naturalny Kaszotto – orkisz , jęczmień , cieciora, jarmuż, pomidory, szparagi, cebula, oliwa, z oliwek, sól Herbata - herbata, cukier
Piątek 19.05.2023 r.	Obiad	Krupnik ryżowy, pieczywo Miruna soute z dresingiem cytrynowym Ziemniaki z koprem Sałata z rzodkiewką Lemoniada	1,4,9	Zupa-porcja rosółowa, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba – miruna , mąka pszenna , cytryna, oliwa z oliwek, cukier, tłuszcz, estragon, pieprz, sól Ziemniaki, koper Sałata – sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypior, śmietana 18%, ocet jabłkowy, cukier, sól, pieprz Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda

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