

JADŁOSPIS 15 - 19.05.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 15.05.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Chleb z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek Herbata owocowa, cukier
	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
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Winogron	1,7	Budyń - mleko 2%, mąka pszenna , ziemniaczana, cukie Winogron
Wtorek 16.05.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka orkiszowa z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek	1,7	Kakao - mleko 2%, cukier, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka
	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
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Banan		Kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Banan
Środa 17.05.2023 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku Bułka z masłem, pasta twarogowo- paprykowa, ogórek, szczypior Herbata	1,7	Zupa mleczna - mleko 2%, kasza jaglana Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, papryka, ogórek, szczypior Herbata, cukier
	Obiad	Zupa fasolowa, pieczywo Kluski leniwe z masłem i bułką tartą Kompot wiśniowy	1,3,7,9,10	Zupa - żeberka, wieprzowe, kielbasa 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

	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z rabarbarem Soczek	1,3,7	Ciasto - rabarbar, mąka pszenna , jaja , masło 82%, mleko 2%, drożdże, cukier Jabłkowy
Czwartek 18.05.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, ogórek, szczypior	1,3,7,10	Kawa - mleko 2%, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień , żyto), cykorja) Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, jajka , majonez , jogurt , rzodkiewka, ogórek, szczypior, sól, pieprz
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kotlet pożarski Kaszotto z ciociorką 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 , ciociorka, jarmuż, pomidory, szparagi, cebula, oliwa, z oliwek, sól Herbata - herbata, cukier
	Podwieczorek	Talerz owocowy		Banan, jabłko, winogron
Piątek 19.05.2023 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku Bułka z masłem, pasta z zielonego groszku Herbata z cytryną	1,7	Zupa mleczna - mleko 2%, płatki czekoladowe Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, zielony groszek, czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata czarna, miód, cytryna
	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 lauowy, 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
	Podwieczorek	Jabłko Ciastka owsiane	1,7	Jabłko Ciastka - płatki owsiane, pszenne , orkiszowe, rodzynka, kandyzowana skórka pomarańczy, mąka pełnoziarnista owsiana , pszenna , żytnia , jęczmienna , cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka)

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
* jadalność może ulec zmianie