

JADŁOSPIS 22 - 26.05.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 22.05.2023 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z kielbaską, pieczywo Makaron z truskawkami i jogurtem Lemoniada	1,7,9,10	Zupa - żeberka, kielbasa podwawelska, ziemniaki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, masło 82%, sól, pieprz ziółowy, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna semolina 100%), truskawki, jogurt , miód Lemoniada – cytryna, rabarbar, woda
Wtorek 23.05.2023 r.	Obiad	Zupa grochowa, pieczywo Kurczak w sosie słodko - kwaśnym Ryż Herbatka owocowa	1,7,9	Zupa - żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, seler , por, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak - pierś z kurczaka, ananas, cebula, cytryna, czosnek, koncentrat pomidorowy, kukurydza konserwowa, marchew, pietruszka, papryka, olej, por, seler , sól, papryka słodka, pieprz, kolendra, imbir, mąka ziemniaczana Ryż Herbatka owocowa, cukier
Środa 24.05.2023 r.	Obiad	Krupnik jęczmienny, pieczywo Kopytka z sosem mięsno- pieczarkowym Mizeria Kompot z rabarbaru	1,3,7,9	Zupa - żeberka, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka w sosie- kopytka (ziemniaki, mąka pszenna , jajka), szynka wieprzowa, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek Mizeria- ogórki, śmietana 18%, sól, pieprz Kompot – rabarbar, cukier
Czwartek 25.05.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką, pieczywo Kotlet schabowy z ziemniakami Ziemniaki z koperem Buraczki zasmażane Sok	1,3,7,9	Zupa – porcja kurczaka, brukselka, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, śmietana 18%, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet schabowy- schab, mąka pszenna , jajka , bułka tarta (mąka pszenna), tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Buraczki- burak, cebula, czosnek, koper, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, cukier Sok – pomarańcza, woda
Piątek 26.05.2023 r.	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Dorsz z dresingiem cytrynowym Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty i marchewki Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,4,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, śmietana 18%, lubczyk, sól, pieprz Dorsz z dresingiem- dorsz , cytryny, cebula, koper, estragon, musztarda , oliwa, sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Surówka- kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Kompot- czerwona porzeczka, 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