

JADŁOSPIS 29.05. - 02.06.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 29.05.2023 r.	Obiad	Zupa krem z białych warzyw, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa - kalafior, pietruszka, <b>seler</b> , <b>mleko 2%</b> , cebula, czosnek, dynia pestki, <b>masło 82%</b> , sól, ziemniaki Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron - makaron pennette (mąka <b>pszenna</b> z semoliny), szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser żółty ( <b>mleko</b> , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca lizozym), olej rzepakowy, <b>śmietanka 18%</b> , <b>mleko 2%</b> , mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, tymianek Kompot- agrest, cukier
Wtorek 30.05.2023 r.	Obiad	Krupnik jaglany, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza gryczana Mizeria Kompot porzeczkowy	1,9	Zupa - porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek Kasza gryczana Mizeria – ogórek, szczypiorek, cebula, ocet jabłkowy, <b>śmietana 18%</b> , sól, pieprz Kompot – porzeczka czerwona, cukier
Środa 31.05.2023 r.	Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Pieczeń wieprzowa z modrą kapustą Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy	1,3,7,9,10	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki, <b>śmietanka słodka 18%</b> Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pieczeń - schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzynki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z <b>pszenicą</b> , <b>selerem</b> ), olej słonecznikowy, hydrolizat białka <b>pszennego</b> , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper Kompot – mieszanka kompotowa, cukier
Czwartek 1.06.2023 r.	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Lasagne Kompot z rabarbaru Arbuz	1,3,9	Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, natka pietruszki, por, <b>śmietana 18%</b> , ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Lasagne – makaron lasagne (mąka pszenna semolina 100%), karczek wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, pomidor pelati, koncentrat pomidory, mąka pszenna, masło 82%, mleko 2%, ser emilgrana ( <b>mleko</b> krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka), gałka, olej, papryka, pieprz, sól, zioła prowansalskie Kompot - rabarbar, jabłka, cukier
Piątek 2.06.2023 r.	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Pierogi po lubelsku, ze śmietana Kompot z czerwonej porzeczki	1,4,7,9,10	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 - twaróg półtłusty ( <b>mleko</b> niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka <b>pszenna</b> , woda ,cukier, kasza <b>manna</b> , olej rzepakowy, cukier waniliowy, <b>śmietana 18%</b> 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