

JADŁOSPIS 29.05-02.06.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 29.05.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku z brzoskwiniami bułka z masłem, twarogiem i dżemem Herbata miętowa	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna , brzoskwinie Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, śmietana 18%, dżem niskosłodzony Herbata miętowa, cukier
	Obiad	Zupa krem z białych warzyw, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa - kalafior, pietruszka, seler , mleko 2%, cebula, czosnek, dynia pestki, masło 82%, sól, ziemniaki Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron - makaron pennette (mąka pszenna z semoliny), szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser żółty (mleko , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca lizozym), olej rzepakowy, śmietanka 18%, mleko 2%, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek Kompot- agrest, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Bułka z masą miodową	1,7	Kisiel - truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, miód
Wtorek 30.05.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka grahamka z masłem, ser żółty, jajko, pomidor, papryka	1,3,7	Kakao - mleko 2%, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), jajko , pomidor, papryka
	Obiad	Krupnik jaglany, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza gryczana Mizeria Kompot porzeczkowy	1,7,9	Zupa - porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek Kasza gryczana Mizeria – ogórek, szczypiorek, cebula, ocet jabłkowy, śmietana 18%, sól, pieprz Kompot – porzeczkowa czerwona, cukier
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Wafle kukurydziane	1,7	Budyń - mleko 2%, mąka pszenna , mąka ziemniaczana, cukier Kukurydza
Środa 31.05.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, płatki owsiane Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Pieczeń wieprzowa z modrą kapustą Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy	1,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka pszenna , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, seler , sól, ziemniaki, śmietanka słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pieczeń - schab, kapusta czerwona, cebula, czosnek, rodzyunki, morele, olej rzepakowy, ocet winny, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielęce, aromaty (z pszenicą , selerem), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego , suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, cukier Ziemniaki, koper

				Kompot – mieszanka kompotowa, cukier
	Podwieczorek	pudding mleczno- ryżowy z miodem i truskawkami	7	Pudding- mleko 2% , ryż, truskawki, miód
Czwartek 1.06.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1,7	Kawa- mleko 2% , kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja), cukier Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82% , polędwica indyka, sałata, ogórek, rzodkiewka, miód
	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Lasagne Kompot z rabarbaru	1,9	Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka pszenna , olej, natka pietruszki, por, śmietana 18% , ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , 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 (mleko krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka), gałka, olej, papryka, pieprz, sól, zioła prowansalskie Kompot - rabarbar, jabłka, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkami Soczek	1,3,7	Ciasto - jabłka, mąka pszenna, jajka, mleko 2% , masło 82% , drożdże, cukier, cukier waniliowy Jabłkowy
Piątek 2.06.2023 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku Bułka z masłem, pasta warzywna, ogórek kiszony herbata	1,7	Zupa mleczna- mleko 2% , kasza jaglana Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82% , marchew, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Pierogi po lubelsku ze śmietana Kompot z czerwonej porzeczki	1,4,7,9	Zupa - dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, papryka słodka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi - twaróg półtłusty (mleko niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka pszenna , woda ,cukier, kasza manna , olej rzepakowy, cukier waniliowy, śmietana 18% Kompot – czerwona porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Joguś Jabłko	7	Joguś (mleko pasteryzowane, cukier, substancje zagęszczające: pektyna, guma guar, żywe kultury bakterii jogurtowych , owoce) 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
* jadalność może ulec zmianie