

JADŁOSPIS 12 – 16.06.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 12.06.2023 r.	Obiad	Zupa krem pomidorowy z bazylią, pieczywo Zapiekanka makaronowa Sok	1,3,7,9	Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Zapiekanka – makaron (mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> ), <b>kielbasa</b> podwawelska, pieczarka, papryka, cukinia, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii) Sok – pomarańcza, woda
Wtorek 13.06.2023 r.	Obiad	Zupa barszcz z botwinką, pieczywo Pęczak w sosie truflowym Sałata z rzodkiewką i ogórkiem Kompot wiśniowy	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, botwinka, cebula, koper, marchew, pietruszka, seler, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , śmietana 18%, ocet jabłkowy, pieprz, sól Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak w sosie truflowym - kasza <b>jęczmienna</b> pęczak, filet z kurczaka, pieczarki, cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidory suszone, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty <b>chleb</b> , woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, gałka muskatołowa Sałata – sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypior, <b>śmietana 18%</b> , ocet jabłkowy, cukier, sól pieprz Kompot – wiśnie, cukier
Środa 14.06.2023 r.	Obiad	Zupa owocowy raj z makaronem Pyzy z mięsem Surówka z marchewki i jabłka Herbatka owocowa	1,3,7	Zupa – jabłko, wiśnie, makaron kolanka , <b>śmietanka</b> 18%, cukier Pyzy - ziemniaki, mięso wieprzowe, mąka <b>pszenna</b> , mąka ziemniaczana, cebula, marchew, <b>jaja</b> , sól pieprz, słonina, boczek wędzony Surówka – marchew, jabłko, cytryna Herbatka owocowa, cukier
Czwartek 15.06.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Kotlet mielony Ziemniaki z koprem Surówka z kapusty białej Herbatka owocowa	1,3,9,10	Zupa - porcja kurczaka, groszek zielony, kalafior, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - łopata wieprzowa, <b>jaja</b> , bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól), cebula, czosnek, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, pietruszka natka, ocet jabłkowy, <b>musztarda</b> , cukier, Herbatka owocowa, cukier
Piątek 16.06.2023 r.	Obiad	Zupa fasolowa, pieczywo Kotlet rybny Ziemniaki z koprem Mizeria Kompot wieloowocowy	1,3,4,7,9,10	Zupa - żeberka, wieprzowe, <b>kielbasa</b> podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – <b>morszczuk</b> , bułka (mąka <b>pszenna</b> ), bułka tarta <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Mizeria – ogórek ,cebula, szczypior, <b>śmietana</b> 18%, ocet jabłkowy, cukier, sól, pieprz Kompot – mieszanka kompotowa, 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