

JADŁOSPIS 19 – 23.06.2023 r.

| DATA                          | Rodzaj posiłku | MENU   | Informacja dla alergików | Skład z wyłączeniem alergenów   |
|-------------------------------|----------------|--|--------------------------|---|
| Poniedziałek<br>19.06.2023 r. | Obiad          | Zupa ziemniaczana zapalana,<br>pieczywo<br>Ryż zapiekany z jabłkiem<br>Kompot agrestowy  | 1,7,9                    | Zupa – żeberka, ziemniaki, cebula, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, liść laurowy, ziele, pieprz ziółowy, majeranek<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Zapiekanka - ryż, jabłka, <b>mleko</b> 2%, <b>jogurt</b> grecki, <b>masło</b> 82%, cukier, laska wanilii, cynamon<br>Kompot – agrest, cukier  |
| Wtorek<br>20.06.2023 r.       | Obiad          | Zupa grochowa z kielbasą, pieczywo<br>Potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem<br>Kasza jęczmienna<br>Sałata z ogórkiem<br>Herbata owocowa                     | 1,7,9                    | Zupa – żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Potrawka - kurczak cały, zielony groszek, marchewka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, por, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka, tymianek<br>Sałata – sałata, ogórek, szczypior, <b>śmietana 18%</b> , ocet jabłkowy, cukier, sól pieprz<br>Herbata owocowa, cukier |
| Środa<br>21.06.2023 r.        | Obiad          | Krupnik jęczmienny, pieczywo<br>Pierogi ruskie ze skwarkami<br>Lemoniada   | 1,7,9                    | Zupa – żeberka, kasza <b>jęczmienna</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Pierogi - ziemniaki, mąka <b>pszenna</b> , twaróg półtłusty( <b>mleko</b> , niepasteryzowane kultury bakterii mlekowych), woda, cebula, olej rzepakowy, sól pieprz czarny, słonina, boczek wędzony<br>Pomarańcza, cytryna, cukier  |
| Czwartek<br>22.06.2023 r.     | Obiad          | Zupa jarzynowa z brukselką i pomidorami<br>Filet z kurczaka panierowany<br>Ziemniaki z koprem<br>Mizeria<br>Sok  | 1,3,7,9                  | Zupa - porcja kurczaka, makaron (mąka <b>pszenna</b> z semoliny), pomidory pelati, brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy<br>Kotlet – filet z kurczaka, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , sól, olej<br>Ziemniaki, koper<br>Mizeria – ogórek, cebula, szczypior, ocet jabłkowy, <b>śmietana</b> 18%, sól, pieprz, cukier<br>Sok – wiśnia, jabłko, woda   |
| Piątek<br>23.06.2023 r.       | Obiad          | Zupa pomidorowa z makaronem<br>Ryba panierowana z pieca<br>Ziemniaki z koprem<br>Surówka z kapusty białej, marchewki i papryki<br>Kompot z czerwonej porzeczki | 1,3,4,7,9                | Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka <b>pszenna</b> z semoliny, <b>jajka</b> ), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, <b>śmietana</b> 18%, lubczyk, sól, pieprz<br>Kotlet – <b>morszczuk</b> , <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz<br>Ziemniaki, koper<br>Surówka - kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier<br>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