

JADŁOSPIS 19 – 23.06.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytłuszczeniem alergenów
Poniedziałek 19.06.2023 r.	Śniadanie	Kasza jęczmienna na mleku z rodzynkami Bułka z masłem, szynka, papryka, ogórek Herbata	1,7,10	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza jęczmienna pszenna , rodzynki Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, szynka sołtysa, papryka, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa ziemniaczana zapalana, pieczywo Ryż zapiekany z jabłkiem Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa – żeberka, ziemniaki, cebula, marchew, pietruszka, por, seler , mąka pszenna , olej, sól, liść laurowy, ziele, pieprz ziółowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryż - ryż, jabłka, mleko 2%, jogurt grecki, masło 82%, cukier, laska wanilii, cynamon Kompot – agrest, cukier
	Podwieczorek	Jajko garnirowane w sosie śmietanowym, pomidor, szczypior Herbata z cytryną	1,3,7,10	Jajko garnirowane- bułka grahamka(mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól) , masło 82%, szynka wieprzowa, jajka , majonez , śmietana , pomidor, szczypior Herbata, cytryny, miód
Wtorek 20.06.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, ser żółty, papryka, pomidor, ogórek	1,7	Kakao - mleko 2%, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), papryka, ogórek, pomidor
	Obiad	Zupa grochowa z kiełbasą, pieczywo Potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem Kasza jęczmienna Sałata z ogórkiem Herbata 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) Potrawka - kurczak cały, zielony groszek, marchewka, pietruszka, seler , cebula, czosnek, por, śmietana 18%, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka, tymianek Sałata – sałata, ogórek, szczypior, śmietana 18% , ocet jabłkowy, cukier, sól pieprz Herbata owocowa, cukier
	Podwieczorek	Talerz owocowy		Banan, jabłko, winogrona
Środa 21.06.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, jajko, sałata, ogórek, pomidor Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól) , masło 82%, jajko , sałata, ogórek, pomidor Herbata, cukier
	Obiad	Krupnik jęczmienny, pieczywo Pierogi ruskie ze skwarkami Lemoniada	1,7,9	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) Pierogi - ziemniaki, mąka pszenna , twaróg półtłusty(mleko , niepasteryzowane kultury bakterii mlekowych), woda, cebula, olej rzepakowy, sól pieprz czarny, słonina, boczek wędzony Pomarańcza, cytryna, cukier

	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Arbuz	1,7	Budyń – mleko 2%, mąka pszenna , mąka ziemniaczana, cukier Arbuz
Czwartek 22.06.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek	1,7	Kawa- mleko 2%, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria), cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło 82%, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek
	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką i pomidorami Filet z kurczaka panierowany Ziemniaki z koprem Mizeria Sok	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, makaron (mąka pszenna z semoliny), pomidory pelati, brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Kotlet – filet z kurczaka, jajka , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , sól, olej Ziemniaki, koper Mizeria – ogórek, cebula, szczypior, ocet jabłkowy, śmietana 18%, sól, pieprz, cukier Sok – wiśnia, jabłko, woda
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Woda z cytryną	1,3	Ciasto – marchew, jabłka, mąka pszenna, jajka , olej rzepakowy, cukier, laska wanilii, cynamon, proszek do pieczenia, soda Cytryna
Piątek 23.06.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, pasta twarogowo – paprykowa, ogórek, szczypior Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna - mleko 2%, płatki owsiane pszenne Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, papryka, ogórek, szczypior Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Ryba panierowana z pieca Ziemniaki z koprem Surówka z kapusty białej, marchewki i papryki Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,4,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, śmietana 18%, lubczyk, sól, pieprz Kotlet – morszczuk, jajka , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , olej, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - kapusta biała, marchew, papryka, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Kompot – czerwona porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Mus Ciastka owsiane	1,7	Jabłko, gruszka Ciastka - płatki owsiane, pszenne , orkiszowe, rodzynka, kandyzowana skórka pomarańczy, mąka pełnoziarnista owsiana, pszenna, żytnia, jęczmienna , cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka)

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