

JADŁOSPIS – 10-14.07.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 10.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, kiełbasa krakowska, ogórek Herbata owocowa	1,7	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło 82% , kiełbasa krakowska, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa groszkowa, pieczywo Szynka w sosie z warzywami, kasza jęczmienna Kompot owocowy	1,9	Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , groszek zielony, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Szynka w sosie (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler , kalafior, brokuł, ziele angielskie) Kasza jęczmienna . Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Banan Andrut	1,	Banan Andrut (mąka PSZENNA , cukier, olej rzepakowy)
Wtorek 11.07.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem, pasztet, rzodkiewka	1,3,7	Kawa inka - mleko 2%, cukier, zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja. Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło 82%, (pasztet wieprzowo-drobiowy) sałata, rzodkiewka
	Obiad	Rosół Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowy, ziemniaki Kompot owocowy	1,9	Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, cebula, por, makaron nitki makaron (mąka pszenna z semoliny)), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Gołąbki- (Mięso mielone, kapusta zielona, ryż biały, sól, pieprz), sos (woda, pulpa pomidorowa, cebula, marchew) ziemniaki gotowane Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Bułeczka z serkiem owocowym Winogron	1	Bułeczka (mąka pszenna , drożdże, sól, woda), serek biały, truskawki
Środa 12.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku Bułka z masłem, twarożek Herbata	1,9,3	Zupa mleczna- mleko 2% , płatki ryżowe Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło 82% , ser biały , sałata, ogórek Herbata, cukier

	Obiad	Zupa ziemniaczana z boczkiem i kielbaską, pieczywo Leniwe z bułeczką z masłem z surówką Kompot owocowy z wiśnią	1,7,9, 3	Zupa – (ziemniaki, boczek wędzony, kielbasa śląska, cebula, pietruszka, marchew, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe (ziemniaki gotowane, mąka pszenna , ser biały , jaja , sól, olej) Surówka (kapusta biała, ogórek, marchew, sól, pieprz, oliwa), bułka tarta , masło 82% Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier)
	Podwieczorek	Talerzyk warzywno - owocowy Biszkopty		Talerzyk warzywny (ogórek, marchew, arbuż, nektarynka) Biszkopty (MAKA PSZENNA , MASA JAJOWA PASTERYZOWANA , cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana,
Czwartek 13.07.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, smalec wegański z fasoli, Herbata owocowa	1	Bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), masło 82% , (fasola, cebula, jabłko, olej) , sałata, Herbata owocowa
	Obiad	Pejzanka Kurczak panierowany z ryżem, surówka z wiosenna Kompot owocowy	1,7,9	Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron muszelki (mąka pszenna semolina 100%) seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka, bułka tarta , jaja Ryż, surówka (kapusta biała, marchew, cebula, ogórek, oliwa) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Lemoniada	1,7,3	Ciasto (mąka pszenna , woda, jajka , marchew, przyprawa piernikowa, olej rzepakowy) Lemoniada (woda, mięta, cytryna)
Piątek 14.07.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku, Bułka z masłem, pasta jajeczna, papryka Herbata	1,7,4, 3	Zupa mleczna- mleko2%, płatki owsiane Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, (jaja gotowane, przyprawy, majonez , szczypiorek), papryka Herbata czarna z cytryną
	Obiad	Barszcz z botwinki i młodych buraczków i ziemniakami, pieczywo Makaron z sosem śmietanowo warzywnym i łośosiem Woda	1,3,	Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, śmietana 18% , buraczki czerwone, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron (mąka pszena semolina 100%) sos (kalafior- brokuł, śmietanka 36%) łośoś wędzony Woda
	Podwieczorek	Joguś Jabłko	7	Joguś (mleko, cukier, wiśnie - 6,7%, skrobia modyfikowana kukurydziana) 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

* jadłospis może ulec zmianie