

JADŁOSPIS – 7.08-11.08.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 7.08.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, ser żółty, ogórek Herbata owocowa	1,7	Bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło 82%</b> , ser <b>żółty</b> , ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa marchewkowa, pieczywo Sos po meksykańsku, kasza pęczak Kompot owocowy	1	Zupa - korpus drobiowy, mini marchewka, pietruszka, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Sos po meksykańsku (szynka gotow. mielona, czerwona fasola, kukurydza, cebula czerwona, koncentrat pomidorowy, pomidory, groszek zielony) Kasza <b>pęczak</b> . Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Nektarynka Wafel ryżowy		Nektarynka Wafel ryżowy (ryż brązowy)
Wtorek 8.08.2023 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, sałata	1,3,7	Kawa zbożowa - <b>mleko 2%</b> , kawa zbożowa (zboża 78% ( <b>jęczmień</b> , <b>żyto</b> ) cykorii), cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna, drożdże, sól), masło 82%, pasta ( <b>jaja</b> , <b>majonez</b> , <b>szcypiorek</b> , przyprawy) sałata, rzodkiewka
	Obiad	Krem z cukinii z grzankami Kotlet pożarski z ryżem i surówką Kompot owocowy	1, 3, 9	Zupa - (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cukinia, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka). Grzanki (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet pożarski- (filet z kurczaka, udko, bułka <b>pszenna</b> , <b>jajko</b> , sól, pieprz) Ryż biały Surówka colesław (biała kapusta, olej, <b>majonez</b> , sól, pieprz) Kompot (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Mix owoców w wafelku	1	Winogrona, jabłko, brzoskwinia, wafelek (mąka <b>pszenna</b> , olej roślinny: olej rzepakowy, substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu)
Środa 9.08.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, pasta z soczewicy, pomidor, Herbata	1, 7	Zupa mleczna- <b>mleko 2%</b> , płatki <b>owsiane</b> Bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło 82%</b> , pasta (soczewica ziarno gotowane, pomidory, <b>masełko</b> , przyprawy), pomidor Herbata, cukier

	<b>Obiad</b>	Zupa tajska, pieczywo Warzywa w sosie śmietanowym z makaronem penne Kompot owocowy z wiśnią	1,7,9	Zupa – (filet z kurczaka, marchew, <b>seler</b> , por, papryka, ziemniaki, mleko kokosowe, curry, kolendra, ziele angielskie, liść laurowy) Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Warzywa w sosie śmietanowym z makaronem penne (brokuł, kalafior, marchewka, cukinia, <b>śmietanka</b> , przyprawy, makaron <b>penne</b> ), Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier)
	<b>Podwieczorek</b>	Budyń waniliowy Chrupki kukurydziane	7	Budyń ( <b>mleko</b> 2%, mąka ziemniaczana, aromat waniliowy) Chrupki kukurydziane (mąka kukurydziana)
Czwartek 10.08.2023 r.	<b>Śniadanie</b>	Bułka z masłem, polędwica z indyka, ogórek, rzodkiewka Herbata owocowa	1	Bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, sól), masło <b>82%</b> , polędwica z indyka, ogórek, rzodkiewka Herbata owocowa
	<b>Obiad</b>	Zupa fasolkowa, pieczywo Kotlet mielony z ziemniakami i surówką Kompot owocowy	1,3,7,9	Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , fasolka szparagowa zielona, <b>śmietana</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet mielony (szynka wieprzowa, bułka <b>tarta</b> , <b>kajzerka</b> , <b>jajko</b> ) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków (burak, cebulka, olej sól, pieprz) Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	<b>Podwieczorek</b>	Ciasto marchewkowe Lemoniada	1,3	Ciasto marchewkowe (marchewka, <b>jajko</b> , cukier, olej, mąka <b>pszenna</b> , proszek do pieczenia) Lemoniada (woda, mięta, cytryna)
Piątek 11.08.2023 r.	<b>Śniadanie</b>	Płatki kukurydziane na mleku, Bułka z masłem, twarożek wiosenny, papryka Herbata	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), masło 82%, (twarożek wiosenny (ser <b>biały</b> , szczypiorek, rzodkiewka)), papryka Herbata czarna z cytryną
	<b>Obiad</b>	Krupnik ryżowy, pieczywo Paluszki rybne z ziemniakami i surówką Kompot owocowy	1,4,9	Zupa – (korpus drobiowy, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, ziemniaki, ryż biały, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Paluszki rybne (filet z <b>dorsza</b> , mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz). Ziemniaki gotowane. Surówka z kiszanej kapusty (kapusta kiszona, marchewka, olej). Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	<b>Podwieczorek</b>	Banan Biszkopty	1, 3	Banan Biszkopty (mąka <b>pszenna</b> , cukier, masa <b>jajowa</b> pasteryzowana, woda, skrobia ziemniaczana)

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  
\* jadalospis może ulec zmianie