

JADŁOSPIS – 14-18.08.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 14.08.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem, ser żółty, papryka, ogórek Herbata owocowa	1,7	Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna, mąka graham, drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), papryka, ogórek Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa zacierka z jarzynami z makaronem muszelki Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną Kompot owocowy	1,9	Zupa - korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler, kalafior, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Makaron (mąka pszena semolina 100% woda, sól) Gulasz (szynka gotowa, kostka, marchewka, cebula, pietruszka, seler, papryka, ziele angielskie) Kasza jęczmienna). Kompot – woda, jabłko, aronia, cukier
	Podwieczorek	Budyń waniliowy Arbuz	1,7	Budyń – mleko 2%, laskiej wanilii, mąka ziemniaczana, pszena, cukier waniliowy, cukier Truskawki
Wtorek 15.08.2023 r.	Śniadanie			
	Obiad			
	Podwieczorek			
Środa 16.08.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, plastry jajka, ogórek, sałata Herbata	1,9,3	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna Bułka pszenna (mąka pszena, drożdże, sól), masło 82%, jaja, sałata, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Makaron z serem i okrasą Kompot owocowy z wiśnią	1,7,9, 3	Zupa - pomidory pelati, marchew, cebula, śmietana 18%, czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier, ryż Makaron (mąka pszena z semoliny 100%, woda, sól), twaróg, okrasa Kompot (woda, jabłko, aronia, wiśnia, cukier)
	Podwieczorek	Jogurt owocowy Wafel ryżowy		Jogurt – (jogurt, borówki) Wafel- brązowy ryż
Czwartek 17.08.2023 r.	Śniadanie	Bułka z masłem z twarogek, sałata, pomidor, Herbata owocowa	1	Bułka pszenna (mąka pszena, drożdże, sól), masło 82%, (twaróg, jogurt, sól, pieprz, szczypiorek) sałata, pomidor Herbata owocowa

	Obiad	Zupa ogórkowa z pieczywem Kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka Kompot owocowy	1,7,9	Zupa- porcja rosółowa, marchew, pietruszka, ogórki, ziemniaki, śmietana 18% , seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Filet z kurczak, sól, pieprz, papryka słodka Ziemniaki, surówka z białej kapusty Kompot owocowy (woda, jabłko, aronia, cukier)
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z kruszonką i śliwkami Lemoniada	1,7,3	Ciasto (mąka pszenna , woda, jajka , drożdże , olej rzepakowy, śliwki) Lemoniada (woda, mięta, cytryna)
Piątek 18.08.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane czekoladowe na mleku Bułka z masłem, pasta z łososia, papryka Herbata	1,7,4, 3	Zupa mleczna- mleko2%, płatki kukurydziane czekoladowe Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, (jaja gotowane, łosoś, przyprawy, majonez), papryka Herbata czarna z cytryną
	Obiad	Zupa barszcz z buraczków, pieczywo Naleśniki z serkiem owocowym Jogurt Woda	1,3,	Zupa -korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, buraczki czerwone, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pietruszka) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki (mąka pszenna , mleko , woda, jaja), serek biały, truskawki, jogurt naturalny Woda
	Podwieczorek	Ciastka owsiane Jabłko	1,7	Ciastka - płatki owsiane pszenne , rodzynka, mąka pełnoziarnista owsiana pszenna , jęczmienna, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, masło 82% Arbuz

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
* jadtospis może ulec zmianie