

JADŁOSPIS 5 – 8.09.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Wtorek 5.09.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z brukselką, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza pęczak Fasolka szparagowa z pieca Sok	1,7,9	Zupa – porcja kurczaka, brukselka, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, śmietana 18%, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka wieprzowa, marchew, pietruszka, papryka czerwona, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, olej, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek, majeranek Kasza pęczak Fasolka – fasolka szparagowa, masło 82%, bułka tarta pszenna , sól Sok – jabłko, wiśnia
Środa 6.09.2023 r.	Obiad	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pieczywo Spaghetti bolognese Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, buraki, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, czosnek, natka pietruszki, śmietana 18% , mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Spaghetti - makaron spaghetti (mąka pszenna , jajka), łopatką, marchew, cebula, czosnek, pietruszka, seler, pomidor pelati, koncentrat pomidorowy, ser emilgrana (mleko , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca lizozym), sól, pieprz, oregano, bazylią, zioła prowansalskie Lemoniada – woda, cytryny, pomarańcze
Czwartek 7.09.2023 r.	Obiad	Zupa rosół domowy z makaronem Filet kurczaka panierowany Ryż Surówka colesław Kompot wiśniowy	1,3,7,9,10	Zupa - porcja rosółowa, korpus z kaczki, makaron (mąka pszenna durum, jajka), marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk Kotlet – filet z kurczaka, jajka , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , olej, sól, pieprz Ryż Surówka - kapusta biała, marchew, cebula, chrzan, cukier, koper, majonez , ocet jabłkowy, sól Kompot – wiśnie, cukier
Piątek 8.09.2023 r.	Obiad	Zupa brokułowa zabieleną, pieczywo Ryba panierowana z pieca Ziemniaki z koprem Ogórek kiszony Kompot z czarnej porzeczki	1,3,4,7,9	Zupa – porcja rosółowa, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba – morszczuk , jajka , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , olej, sól, pieprz Ziemniaki, koper Ogórek kiszony Kompot – czarna 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