

JADŁOSPIS 11-15.09.2023r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 11.09.2023 r.	Obiad	Zupa krem z dyni, pieczywo Ryż zapiekany z jabłkiem Kompot agrestowy	1, 7,9	Zupa - dynia, ziemniaki, marchew, cebula, czosnek, pomarańcze, mleko 2%, masło 82%, sól, pieprz, chili, curry, rozmaryn Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryż - ryż, jabłko, mleko 2%, cukier, cynamon Kompot - agrest, cukier
Wtorek 12.09.2023 r.	Obiad	Krupnik jęczmienny, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, kasza jęczmienna , marchew, ziemniaki, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, olej Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron pennette (mąka pszenna durum, jaja), szynka softysa, cebula, czosnek, mleko 2%, mąka pszenna , olej, pietruszka natka, boczek wędzony, śmietanka słodka , ser żółty (mleko pasteryzowane, kultury bakterii, białka jaja kurzego), tymianek, pieprz Kompot - mieszanka owocowa, cukier
Środa 13.09.2023 r.	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Pyzy z mięsem Surówka z ogórka kiszzonego, z papryką Lemoniada	1,7,9,10	Zupa - kura porcja rosółowa, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, śmietanka słodka , Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pyzy – ziemniaki, mięso wieprzowe, mąka pszenna , mąka ziemniaczana, cebula, marchew, jaja , sól, pieprz, słonina, boczek wędzony Surówka – ogórek kiszony, papryka, cebula, oliwa z oliwek, cukier, jabłko, marchew, natka pietruszka, oregano, pieprz Lemoniada- cytryny, miód
Czwartek 14.09.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z fasolką, pieczywo Kotlet mielony Ziemniaki z koperem Buraczki zasmażane Herbata owocowa	1,7,9,10	Zupa - porcja kurczaka, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopatką wieprzowa, jajka , cebula, czosnek, bułka tarta , bułka wrocławska , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – buraki, cebula, czosnek, koper, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, cukier Herbata owocowa, cukier
Piątek 15.09.2023 r.	Obiad	Barszcz ukraiński, pieczywo Paluszki rybne Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszzonej Kompot z czerwonej porzeczki	1,4,7,9,10	Zupa- żeberka, buraki, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , fasola, cebula, czosnek, natka pietruszki, koper, śmietana 18%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Paluszki - dorsz , bułka tarta pszenna , mąka pszenna , jajka , płatki kukurydziane, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – kapusta kiszona, jabłko, marchew, cebula, natka pietruszki, oliwa, cukier, pieprz, sól Kompot – czerwona 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