

JADŁOSPIS 18.09 -22.09.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytłuszczeniem alergenów
Poniedziałek 18.09.2023 r.	Obiad	Zupa krem z białych warzyw Pieczywo Makaron z białym serem i boczkiem Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa – kalafior, pietruszka, <b>seler</b> , <b>mleko</b> 2%, cebula, czosnek, dynia pestki, <b>masto</b> 82%, sól, ziemniaki Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron (mąka pszenna z semoliny, <b>jajka</b> ), ser biały ( <b>mleko</b> , kultury bakterii), boczek, słonina Truskawki, cukier
Wtorek 19.09.2023 r.	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem Schab w sosie pieczeniowym Kasza gryczana Mizeria Herbata z cytryną	1,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, natka pietruszki, <b>seler</b> , cebula , makaron kolanka (mąka <b>pszenna</b> semolina 100%), koncentrat pomidorowy, cebula, <b>śmietana 18%</b> , lubczyk, sól Chleb pszenno- żytni ( <b>mąka pszenna</b> , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Schab – schab wieprzowy, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula , czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, rozmaryn, pieprz, pasta kulinarna, Kasza gryczana Mizeria - ogórki, szczypior, cukier, <b>śmietana 18%</b> , ocet jabłkowy Herbata, cukier, cytryna
Środa 20.09.2023 r.	Obiad	Zupa ogórkowa pieczywo Naleśniki z serem i musem brzoskwinowym Sok Purena	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , ziemniaki, <b>mąka pszenna</b> , cebula, pieprz, sól, <b>śmietana 18%</b> , liście, ziele, natka pietruszki, koper, olej Chleb pszenno- żytni ( <b>mąka pszenna</b> , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki– mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>mleko</b> , <b>ser biały (mleko</b> , kultury bakterii), <b>śmietana</b> , cukier, brzoskwinie w syropie, <b>jogurt grecki</b> (kultury bakterii mlekowych) Sok Purena, woda
Czwartek 21.09.2023 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem pieczywo Kotlet pożarski Ziemniaki z koprem Surówka z czerwonej kapusty Kompot wiśniowy	1,3,7,9, 10	Zupa- porcja rosółowa, groszek zielony, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper ogrodowy, <b>mąka</b> pszenna, olej, <b>śmietanka słodka 18%</b> , pieprz, liście, ziele, Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – pierś z kurczaka, pietruszka, bułka tarta, cebula, czosnek, jaja, bułka wrocławska, tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – kapusta biała, marchew, koper, chrzan, cebula, cukier, <b>majonez</b> , ocet jabłkowy Wiśnie, cukier
Piątek 22.09.2023 r.	Obiad	Zupa minestrone Dorsz z pieca Ryż z warzywami Śliwka Herbatka owocowa	1, 4	Zupa – koncentrat pomidorowy, fasolka szparagowa, cukinia, czosnek, marchew, oliwa z oliwek, bazylia, natka pietruszki, szpinak, tymianek, pomidor pelati, makaron grandine Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , żytnia, kwas, drożdże, woda, sól) Dorsz – <b>dorsz</b> , olej, czosnek, cytryna, sól, pieprz naturalny Ryż z warzywami – ryż jaśminowy, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili Śliwka Herbata owocowa, 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