

JADŁOSPIS 2 – 6.10.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytłuszczeniem alergenów
Poniedziałek 2.10.2023 r.	Śniadanie	Kasza gryczana na mleku Bułka z masłem, szynka dobra, pomidor, ogórek Herbata	1,6,7,9,10	Zupa mleczna - mleko 2%, kasza gryczana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, razowa, pszenna , woda, drożdże, sól), masło 82%, szynka dobra, ogórek, pomidor Herbata czarna, cukier
	Obiad	Zupa cebulowa, pieczywo Makaron puttanesca Kompot truskawkowy	1,7,9	Zupa – żeberka wieprzowe, cebula, czosnek, marchew, olej, pietruszka, seler , parmezan (mleko , sól, podpuszcza, lizozym z białka jaj), ziemniaki, kminek, pieprz, sól Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron świderki (mąka pszenna durum, jajka), cebula, czosnek, pomidor pelati, oliwa z oliwek, natka pietruszki, boczek wędzony, oliwki czarne w zalewie Kompot- truskawki, cukier
	Podwieczorek	Wafle ryżowe w polewie malinowej Jabłko	1,3,6,7,8	Wafle – polewa malinowa 53% (cukier, nieutwardzone tłuszcze roślinne (palmowy, shea) w zmiennych proporcjach; serwatka w proszku (z mleka), malina liofilizowana 0,8%; emulgator: lecytyny (z soi); sól, aromaty), ryż 68% (brązowy, biały) Jabłko
Wtorek 3.10.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek	1,7	Inka – mleko 2% , kawa inka, cukier Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko pasteryzowane, kultury bakterii, białka jaja kurzego), pomidor, papryka, ogórek
	Obiad	Zupa neapolitańska Sznycel z indyka w sosie paprykowym Ryż Ogórek kiszony Kompot wiśniowy	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , makaron gnocchetti (mąka pszenna z semoliny, jajka), cebula, mleko, ser królewski , natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Sznycel – filet z indyka, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , marchew, olej, papryka, pietruszka natka, pietruszka, czosnek, papryka słodka, pieprz, sól, tymianek Ryż Ogórek kiszony Kompot - wiśnie, cukier
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Banan	1,3,7	Budyń – mleko 2% , mąka pszenna, mąka ziemniaczana, cukier Banan
Środa 4.10.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, ogórek ,szczypior Herbata z cytryną	1,3,7,10	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, razowa, pszenna , woda, drożdże, sól), masło 82%, jaja , majonez, szczypior, rzodkiewka, ogórek Herbata, cytryny, miód
	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny Kopytka z sosem pieczarkowym Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - żeberka, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, jajka , cebula, czosnek, olej, masło 82%, śmietanka 18%, pieczarka, natka pietruszki, tymianek Kompot - mieszanka kompotowa, cukier

	Podwieczorek	Murzynek z buraka Herbata owocowa	1,3	Ciasto - buraki, mąka pszenna , jaja , olej rzepakowy, kakao, cukier, cukier waniliowy, soda, proszek do pieczenia, sól Herbata owocowa, cukier
Czwartek 5.10.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, polędwica z kurczaka, papryka, ogórek kiszony herbata	1,7	Kakao – mleko 2%, kakao, cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , razowa , pszenna , woda, drożdże, sól), masło 82%, polędwica z kurczaka, papryka, ogórek kiszony Herbata, cukier
	Obiad	Zupa z soczewicy zielonej, pieczywo Filet z kurczaka Ziemniaki z koprem Fasolka szparagowa z bułką i masłem Kompot porzeczkowy	1,3,7,9	Zupa - żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, olej, ziemniaki, soczewica zielona, sól, liść laurowy, pieprz ziołowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – filet z kurczaka, mąka pszenna , bułka tarta pszenna , jajka Ziemniaki, koper Fasolka – fasolka szparagowa, masło 82%, bułka tarta pszenna , sól Kompot - czarna porzeczka, cukier
	Podwieczorek	Ciasto marchewkowe Soczek	1,3,7	Ciasto – marchew, mąka pszenna , cukier, jabłko, jaja , olej, laska wanilii, cynamon, proszek do pieczenia, soda Jabłko, pomarańcza
Piątek 6.10.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku Bułka z masłem, twarożek z brzoskwinią Herbata owocowa	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, makaron literki (mąka pszenna z semoliny, jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, brzoskwinie, śmietana 18% Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa szczawiowa z jakiem Sandacz z sosem cytrynowym Ziemniaki z koprem Surówka z kiszonej kapusty Kompot agrestowy	1,3,4,7,9	Zupa – żeberka, szczaw, jajka , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - sandacz mąka pszenna , czosnek, cytryna, koper, masło 82%, śmietanka 18%, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka- kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, cukier Kompot – agrest, cukier
	Podwieczorek	Bułka maślana Mleko	1,3,7	Bułka – mąka pszenna , drożdże, jajka , cukier Mleko

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
* jadalność może ulec zmianie