

JADŁOSPIS 16 – 20.10.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 16.10.2023 r.	Obiad	Zupa krem z buraka, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy	1,3,7,9	Zupa – burak, ziemniak, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, natka pietruszki, <b>mleko</b> 2%, olej rzepakowy, ocet jabłkowy, miód, sól, pieprz Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron świderki (mąka pszenna z semoliny, <b>jajka</b> ), ser biały ( <b>mleko</b> ), boczek, słonina Kompot – agrest, cukier
Wtorek 17.10.2023 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Gulasz wieprzowy Kasza jęczmienna Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem Kompot wieloowocowy	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, groszek zielony, fasolka szparagowa, kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, koper, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka Kasza jęczmienna Surówka – ogórek kiszony, jabłko, cebula, natka pietruszki, cukier, oliwa z oliwek, pieprz Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier
Środa 18.10.2023 r.	Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Naleśniki z serem i musem brzoskwińowym Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18% Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki - mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>mleko</b> , <b>ser biały</b> , <b>śmietana</b> , cukier, brzoskwinie w syropie Kompot - truskawki, cukier
Czwartek 19.10.2023 r.	Obiad	Zupa zacierkowa Kotlet schabowy Ryż Marchewka duszona z migdałami Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, makaron zacierka (makaron (mąka <b>pszenna</b> durum, <b>jaja</b> ), <b>seler</b> , por, natka pietruszki, cebula, ziemniaki, olej, słonina, sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe Kotlet – schab, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , olej Ryż Marchewka – marchew, migdały, <b>masło</b> 82%, sól Kompot- czarna porzeczka, cukier
Piątek 20.10.2023 r.	Obiad	Zupa grochowa, pieczywo Paluszki rybne Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej ze śmietaną Lemoniada	1,3,4,7,9	Zupa – żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Paluszki rybne – <b>dorsz</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , płatki kukurydziane, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, ogórek zielony, koper, czosnek ,cytryna, <b>śmietana</b> 18%, sól, oregano, pieprz Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda

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