

JADŁOSPIS 16 – 20.10.2023 r.

| DATA                          | Rodzaj posiłku | MENU   | Informacja dla alergików | Skład z wyłączeniem alergenów  |
|-------------------------------|----------------|--|--------------------------|--|
| Poniedziałek<br>16.10.2023 r. | Śniadanie      | Kasza gryczana na mleku<br>Bułka z masłem, ser żółty, pomidor,<br>papryka, ogórek<br>Herbata   | 1,7                      | Zupa mleczna - <b>mleko</b> 2%, kasza gryczana<br>Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, ser żółty ( <b>mleko</b> , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek<br>Herbata czarna, cukier  |
|                               | Obiad          | Zupa krem z buraka, pieczywo<br>Makaron z serem i boczkiem<br>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<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Makaron – makaron świderki (mąka pszenna z semoliny, <b>jajka</b> ), ser biały ( <b>mleko</b> ), boczek, słonina<br>Kompot – agrest, cukier  |
|                               | Podwieczorek   | Ciasto marchewkowe<br>Woda z cytryną   | 1,3                      | Ciasto – marchew, mąka <b>pszenna</b> , jabłko, cukier, <b>jajka</b> , olej, laska wanilli, cynamon, proszek do pieczenia, soda<br>Woda, cytryna   |
| Wtorek<br>17.10.2023 r.       | Śniadanie      | Kakao<br>Bułka z masłem, szynka, pomidor,<br>ogórek  | 1,7, 10                  | Kakao – <b>mleko</b> 2%, kakao<br>Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>szynka</b> , pomidor, ogórek   |
|                               | Obiad          | Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem,<br>pieczywo<br>Gulasz wieprzowy<br>Kasza jęczmienna<br>Surówka z ogórka kiszzonego z<br>jabłkiem<br>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<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka<br>Kasza jęczmienna <b>pszenna</b><br>Surówka – ogórek kiszony, jabłko, cebula, natka pietruszki, cukier, oliwa z oliwek, pieprz<br>Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier |
|                               | Podwieczorek   | Budyń waniliowy z brzoskwinią<br>Banan   | 1,7                      | Budyń – <b>mleko</b> 2%, laska wanilli, brzoskwinie, mąka <b>pszenna</b> , mąka ziemniaczana<br>Banan  |
| Środa<br>18.10.2023 r.        | Śniadanie      | Kasza kuskus na mleku z rodzynkami<br>Bułka z masłem, jajko, sałata, ogórek,<br>pomidor<br>Herbata   | 1,3,7                    | Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza <b>kuskus</b> , rodzynki<br>Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>jajka</b> , sałata, ogórek, pomidor<br>Herbata czarna, cukier  |
|                               | Obiad          | Zupa pieczarkowa, pieczywo<br>Naleśniki z serem i musem<br>brzoskwiniowym<br>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%<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Naleśniki - mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>mleko</b> , <b>ser biały</b> , <b>śmietana</b> , cukier, brzoskwinie w syropie<br>Kompot - truskawki, cukier  |

|                                   |                     |   |           |   |
|-----------------------------------|---------------------|---|-----------|---|
|                                   | <b>Podwieczorek</b> | Koktajl bananowo – truskawkowy<br>Biszkopty   | 1,7       | Koktajl – <b>jogurt grecki</b> , banan, truskawki<br>Biszkopty - mąka <b>pszenna</b> , masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, woda  |
| <b>Czwartek<br/>19.10.2023 r.</b> | <b>Śniadanie</b>    | Kawa inka na mleku<br>bułka z masłem, pasta twarogowa,<br>szczypiorek, rzodkiewka, ogórek<br>herbata owocowa                            | 1,7       | Kawa – <b>mleko</b> 2%, kawa inka, cukier<br>Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>twaróg</b> , <b>jogurt</b> naturalny, rzodkiewka, ogórek, szczypior, czosnek, sól, pieprz, bazylija<br>Herbata owocowa, cukier   |
|                                   | <b>Obiad</b>        | Zupa zacierkowa<br>Kotlet schabowy<br>Ryż<br>Marchewka duszona z migdałami<br>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<br>Kotlet – schab, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , olej<br>Ryż<br>Marchewka – marchew, migdały, <b>masło</b> 82%, sól<br>Kompot- czarna porzeczka, cukier   |
|                                   | <b>Podwieczorek</b> | Ciastka Sante<br>Jabłko   | 1         | Ciastka - mąka <b>pszenna</b> 42,4%, pełnoziarniste płatki owsiane 15%, olej słonecznikowy, daktyl, substancje słodzące: maltitole, ksylitol; błonnik rozpuszczalny (kukurydziany), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 2%, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu; cynamon, aromaty, sól morską<br>Jabłko   |
| <b>Piątek<br/>20.10.2023 r.</b>   | <b>Śniadanie</b>    | Ryż na mleku<br>Bułka z masłem, pasta z zielonego<br>groszku, ogórek, papryka, pomidor<br>Herbata z cytryną                             | 1,7       | Zupa mleczna - <b>mleko</b> 2%, ryż<br>Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, zielony groszek,<br>czosnek, bazylija, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz<br>Herbata czarna, cytryna, cukier   |
|                                   | <b>Obiad</b>        | Zupa grochowa, pieczywo<br>Paluszki rybne z dorsza<br>Ziemniaki z koperkiem<br>Surówka z kapusty pekińskiej ze<br>śmietaną<br>Lemoniada | 1,3,4,7,9 | Zupa – zeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula,<br>czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek<br>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)<br>Paluszki rybne – <b>dorsz</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , płatki kukurydziane, olej rzepakowy,<br>sól, pieprz<br>Ziemniaki, koper<br>Surówka – kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, ogórek zielony, koper, czosnek ,cytryna, <b>śmietana</b><br>18%, sól, oregano, pieprz<br>Lemoniada- cytryny, pomarańcze, woda |
|                                   | <b>Podwieczorek</b> | Jogurt owocowy<br>Chrupki kukurydziane  | 7         | Jogurt - <b>mleko</b> pasteryzowane, cukier, naturalny aromat waniliowy, zagęszczony sok z cytryny,<br>pokruszona laska wanilii 0.02%, barwnik: karoten, żywe kultury bakterii jogurtowych<br>Kukurydza   |

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