

JADŁOSPIS 23 – 27.10.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 23.10.2023 r.	Obiad	Krem z pomidorów, pieczywo Makaron ze szpinakiem i serem Kompot agrestowy	1,7	Zupa – pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, natka pietruszki, bazylija, oliwa, sól, pieprz, cukier Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron - makaron strozzapreti (kasza manna <b>pszenna</b> , woda), szpinak, czosnek, cebula, <b>śmietanka</b> 18%, natka pietruszki, ser emiligrana ( <b>mleko</b> krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka), mąka <b>pszenna</b> , oliwa z oliwek, sól, pieprz Kompot – agrest, cukier
Wtorek 24.10.2023 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem, pieczywo Kurczak w sosie słodko kwaśnym Ryż Kompot śliwkowy	1,7,9	Zupa - porcja kurczaka, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, natka pietruszki, mąka <b>pszenna</b> , olej, <b>śmietanka</b> słodka 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak – pierś z kurczaka, ananas, cebula, cytryna, czosnek, koncentrat pomidorowy, kukurydza konserwowa, marchew, pietruszka, papryka, olej, por, <b>seler</b> , sól, papryka słodka, pieprz, kolendra, imbir, mąka ziemniaczana Ryż Kompot – śliwki, cukier
Środa 25.10.2023 r.	Obiad	Zupa kalafiorowa, pieczywo Kluski śląskie ze skwarkami Surówka z buraczka, jabłka Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, koper, natka pietruszki, ziemniaki, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, sól Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) śląskie – ziemniaki, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, <b>jajka</b> , sól, słonina, boczec wędzony Surówka – buraki, jabłko, cebula, koper, czosnek, oliwa, ocet jabłkowy, cukier, sól, pieprz Lemoniada – zagęszczony sok jabłkowy/ pomarańczowy, woda
Czwartek 26.10.2023 r.	Obiad	Kapuśniak mazurski, pieczywo Pulpety w sosie pomidorowym Kasza bulgur Surówka colesław Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa – żeberka, boczec wędzony, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, koper, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pulpety – wieprzowina karkówka, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, <b>jajka</b> , bulka wrocławska <b>pszenna</b> , koncentrat pomidorowy, natka pietruszki, cukier, mąka <b>pszenna</b> , <b>śmietana</b> 18%, olej, oregano, papryka słodka, pieprz, sól Kasza bulgur Surówka – kapusta biała, marchew, cebula, chrzan, cukier, koper, <b>majonez</b> , ocet jabłkowy, sól Kompot – truskawki, cukier
Piątek 27.10.2023 r.	Obiad	Zupa krupnik ryżowy, pieczywo Ryba pieczona z pieca Ziemniaki z koprem Mieszanka królewska Kompot wiśniowy	1,3,4,7,9	Zupa – żeberka, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno – żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - <b>morszczuk</b> , <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , olej, sól, pieprz Ziemniaki, koper Mieszanka – kalafior, marchew, brokuł, <b>masło</b> 82% Kompot – wiśnia, 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