

JADŁOSPIS 13-17.11.2023 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 13.11.2023 r.	Obiad	Zupa krem z kalafiora, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy	1,3,7	Zupa – kalafior, ziemniaki, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, natka pietruszki, <b>mleko 2%</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron pennette ( <b>mąka pszenna durum</b> , <b>jaja</b> ), szynka soltysa, cebula, czosnek, <b>mleko 2%</b> , <b>mąka pszenna</b> , olej, pietruszka natka, boczek wędzony, <b>śmietanka słodka</b> , ser żółty ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii, białka <b>jaja</b> kurzego), tymianek, pieprz Kompot- agrest, cukier
Wtorek 14.11.2023 r.	Obiad	Rosół domowy z makaronem Gulasz wieprzowy Kasza pęczak Surówka z sałaty lodowej Kompot malinowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka <b>pszenna durum</b> ), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka Kasza pęczak Surówka – sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek zielony, rzodkiewka, koper, szczypior, <b>śmietana 18%</b> , sól Kompot – maliny, cukier
Środa 15.11.2023 r.	Obiad	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pieczywo Kopytka z sosem pieczarkowym Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , natka pietruszki, por, <b>śmietana 18%</b> , ocet jabłkowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , cebula, czosnek, olej, <b>masło 82%</b> , pieczarka, natka pietruszki, tymianek, <b>śmietanka 18%</b> Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier
Czwartek 16.11.2023 r.	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Kotlet mielony z pieca Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Lemoniada	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, natka pietruszki, por, <b>śmietana 18%</b> , ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopatka wieprzowa, <b>jajka</b> , cebula, czosnek, bułka tarta <b>pszenna</b> , bułka <b>wrocławska</b> , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper Buraczki – buraki, masło 82%, mąka <b>pszenna</b> , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada – pomarańcza, cytryna, woda
Piątek 17.11.2023 r.	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny Łosoś w sosie śmietanowo koperkowym z makaronem Kompot truskawkowy	1,4,7,9	Zupa - żeberka, kasza <b>jęczmienna</b> , ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Ryba – <b>łosoś</b> , cebula, czosnek, koper ogrodowy, tymianek, pieprz, cytryna, mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> , <b>śmietanka 18%</b> , sól, pieprz, gałka muszkatołowa, chili, makaron penne (mąka <b>pszenna semolina</b> ) Kompot – truskawki, 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