

JADŁOSPIS 13-17.11.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 13.11.2023 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku Bułka z masłem, polędwica z indyka, papryka, ogórek kiszony Herbata	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, płatki czekoladowe Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, polędwica z indyka wędzona, papryka, ogórek kiszony Herbata, cukier
	Obiad	Zupa krem z kalafiora, pieczywo Makaron pennette w sosie carbonara Kompot agrestowy	1,3,7	Zupa – kalafior, ziemniaki, pietruszka, seler , por, cebula, czosnek, natka pietruszki, mleko 2%, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron – makaron pennette (mąka pszenna durum, jaja), szynka sołtysa, cebula, czosnek, mleko 2% , mąka pszenna , olej, pietruszka natka, boczek wędzony, śmietanka słodka , ser żółty (mleko pasteryzowane, kultury bakterii, białka jaja kurzego), tymianek, pieprz Kompot- agrest, cukier
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Chrupki kukurydziane	1,7	Budyń- mleko 2%, mąka pszenna , ziemniaczana, cukier Kukurydza
Wtorek 14.11.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka na mleku 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 , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek
	Obiad	Rosół domowy z makaronem Gulasz wieprzowy Kasza pęczak Surówka z sałaty lodowej Kompot malinowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna durum), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Gulasz – szynka surowa zrazowa dolna, marchew, pietruszka, papryka, cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, tymianek, majeranek, sól, papryka słodka Kasza pęczak Surówka – sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek zielony, rzodkiewka, koper, szczypior, śmietana 18%, sól Kompot – maliny, cukier
	Podwieczorek	Koktajl owocowy Biszkopty	1,3,7	Koktajl – jogurt grecki (mleko), truskawka, banan Biszkopty – mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca –maltitol,
Środa 15.11.2023 r.	Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą jagłana Bułka z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, szczypior, ogórek Herbata z cytryną	1,3,7	Zupa mleczna – mleko 2%, kasza jagłana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , żytnia , pszenna , woda, drożdże, płatki pszenne , płatki owsiane , otręby żytnie , sól), masło 82%, jajka , majonez, rzodkiewka, ogórek, szczypior Herbata, cytryna, cukier
	Obiad	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pieczywo Kopytka z sosem pieczarkowym Kompot wieloowocowy	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , natka pietruszki, por, śmietana 18%, ocet jabłkowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kopytka – ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , jajka , cebula, czosnek, olej, masło 82%, pieczarka, natka pietruszki, tymianek, śmietanka 18% Kompot – mieszanka wieloowocowa, cukier

	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Rogal maślany	1,3	Kisiel – truskawki, mąka ziemniaczana, cukier Rogal – mąka pszenna , jajka, drożdże, cukier olej rzepakowy
Czwartek 16.11.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, pierś z kurczaka, sałata, ogórek	1,7	Kakao – mleko 2%, kakao Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , żytnia , pszenna , woda, drożdże, płatki pszenne , płatki owsiane , otręby żytnie , sól), masło 82%, pierś z kurczaka, sałata, ogórek
	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Kotlet mielony z pieca Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Lemoniada	1,3,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka pszenna , olej, natka pietruszki, por, śmietana 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie Chleb pszenno - żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopatka wieprzowa, jajka , cebula, czosnek, bułka tarta pszenna , bułka wrocławska , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper Buraczki – buraki, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada – pomarańcza, cytryna, woda
	Podwieczorek	Jogurt Banan	1,3,7	Jogurt (mleko , cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, pektyny, aromat, karoteny, białka mleka , żywe kultury bakterii) Banan
Piątek 17.11.2023 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku Bułka z masłem, pasta z zielonego groszku, ogórek, pomidor, papryka Herbata z cytryną	1,7	Zupa mleczna – mleko 2%, kasza manna pszenna Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, groszek zielony, czosnek, bazylija, cytryna, sól, pieprz, pomidor, ogórek, papryka Herbata czarna, miód, cytryny
	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny Łosoś w sosie śmietanowo koperkowym z makaronem penne Kompot truskawkowy	1,4,7,9	Zupa - żeberka, kasza jęczmienna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Ryba – łosoś , cebula, czosnek, koper ogrodowy, tymianek, pieprz, cytryna, mąka pszenna , mleko , śmietanka 18%, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, chili makaron penne (mąka pszenna semolina) Kompot – truskawki, cukier
	Podwieczorek	Drożdżówka z jabłkiem Herbata miętowa	1,3,7	Drożdżówka – mąka pszenna , drożdże, jajka , sól, woda, jabłko Herbata – mięta, 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