

JADŁOSPIS 20 – 24.11.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 20.11.2023r.	Obiad	Dzień Francuski Zupa francuska cebulowa, pieczywo Fasolka cassoulet Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – żeberka wieprzowe, cebula, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek, ser mozzarella ( <b>mleko</b> , sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna) Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Fasolka – fasola czerwona, kiełbasa podwawelska, boczek surowy, pierś z gęsi, marchew, cebula, czosnek, seler naciowy, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, masło 82%, olej rzepakowy, pasta kulinarna drobiowa (ekstrakt mięsa drobiowego (24,3%), tłuszcz drobiowy (19,3%), skrobia, puree cebulowe, aromaty (zawierają <b>gluten</b> , <b>jaja</b> ), sól, ekstrakt drożdży, maltodekstryna, cukier, hydrolizat białka pszennego, przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli), papryka słodka, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek, papryka ostra Kompot - czerwona porzeczka, cukier
Wtorek 21.11.2023 r.	Obiad	Dzień Włoski Zupa krem z cukinii z gorgonzolą, pieczywo Kotlet Milanese Ziemniaki Surówka z sałaty lodowej w sosie winegret Kompot wiśniowy	1,7,9	Zupa – cukinia, szpinak, ziemniaki, cebula, czosnek, <b>masło</b> 82%, <b>mleko</b> 2%, olej rzepakowy, sól, pieprz, ser gorgonzola ( <b>mleko</b> , sól, podpuszczka) Bułka parówka (mąka <b>pszenna</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – schab wieprzowy, bułka tarta <b>pszenna</b> , mąka <b>pszenna</b> , panierka panko (mąka <b>pszenna</b> , woda, drożdże, sól), jajka, cytryna, sól, pieprz, szaflwia, tłuszcz combi, ser emiligrana ( <b>mleko</b> krowie klasy extra, sól morska, podpuszczka) Surówka – sałata lodowa, papryka, oliwki zielone, oliwki czarne, koper, szczypiorek, ocet jabłkowy, musztarda, oliwa, sól, bazylia świeża Kompot – wiśnie cukier, woda
Środa 22.11.2023 r.	Obiad	Dzień Turecki Zupa Marcinek Corasi, pieczywo Turecki Pilaw Lemoniada	1,9	Zupa – kura porcja rosółowa, soczewica czerwona, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , cebula, czosnek, koncentra pomidorowy, pomudot pelati, olej rzepakowy, pietruszka natka, sól, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziółowy, kmin rzymski Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pilaw – kurczak, ryż długo ziarnisty, ryż brązowy, cebula, czosnek, pietruszka natka, morele, olej rzepakowy, oliwa, oregano, pieprz, sól, cynamon, chili, mięta, kmin rzymski Lemoniada - pomarańcze, cytryny, woda
Czwartek 23.11.2023 r.	Obiad	Dzień Grecki Zupa fasolatha Mielony kotlet grecki z halumi Ziemniaki z koprem Mieszanka europejska Kompot agrestowy	1,3,7,9	Zupa – fasola biała, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, pietruszka natka, pomidor pelati, mąka <b>pszenna</b> , oliwa z oliwek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – łopata wieprzowa, <b>jajka</b> , cebula, czosnek, koper, tymianek, sól, pieprz, tłuszcz combiflex, jogurt grecki ( <b>mleko</b> ), ser halumi ( <b>mleko</b> ) Ziemniaki, koper Mieszanka – fasola szparagowa zielona, brokuł, marchew, cukinia zielona, cukinia żółta, oliwa Kompot - agrest, cukier
Piątek 24.11.2023 r.	Obiad	Dzień Portugalski Zupa caldo verde Dorsz bacalhau Ryż z warzywami Kompot śliwkowy	1,4,7,9	Zupa – kura porcja rosółowa, kiełbasa chorizo, jarmuż, ziemniaki, cebula, koper, olej, oliwa, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól)

				<p>Dorsz – <b>dorsz</b>, mąka <b>pszenna</b>, <b>mleko</b> 2%, <b>masło</b> 82%, ziemniaki, ser mozzarella (<b>mleko</b>, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna), cebula, czosnek, gałka, tymianek,</p> <p>Ryż – ryż, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili</p> <p>Kompot – śliwki, cukier</p>
--	--	--	--	---

**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**  
**\* jadalospis może ulec zmianie**