

JADŁOSPIS 20 – 24.11.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 20.11.2023 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata z cytryną	1,7	Zupa mleczna – mleko 2%, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek Herbata czarna, cytryny, miód
	Obiad	Dzień Francuski Zupa francuska cebulowa, pieczywo Fasolka cassoulet Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – żeberka wieprzowe, cebula, marchew, pietruszka, seler , czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek , ser mozzarella (mleko , sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna) Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , 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 gluten , jaja), 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
	Podwieczorek	Jogurt truskawkowy Banan	7	Jogurt – jogurt naturalny, truskawki, cukier Banan
Wtorek 21.11.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka na mleku Bułka z masłem, pasta twarogowo- paprykowa, ogórek, szczypior	1,7	Kawa- mleko 2%, inka Bułka kukurydziana (mąka pszenna , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, papryka, jogurt naturalny, ogórek, szczypior, sól, pieprz
	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 – kukinia, szpinak, ziemniaki, cebula, czosnek, masło 82%, mleko 2%, olej rzepakowy, sól, pieprz, ser gorgonzola (mleko , sól, podpuszczka) Bułka parówka (mąka pszenna , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – schab wieprzowy, bułka tarta pszenna , mąka pszenna , panierka panko (mąka pszenna , woda, drożdże, sól), jajka, cytryna, sól, pieprz, szałwia, tłuszcz combi, ser emiligrana (mleko krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka) Surówka – sałata lodowa, papryka, oliwki zielone, oliwki czarne, koper, szczypiorek, ocet jabłkowy, musztarda, oliwa, sól, bazyliia świeża Kompot – wiśnie cukier, woda
	Podwieczorek	Murzynek z buraka Soczek	1,3	Murzynek – buraki, mąka pszenna , jajka , olej rzepakowy, cukier, cukier waniliowy, kakao, soda, proszek do pieczenia Soczek – jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy
Środa 22.11.2023 r.	Śniadanie	Kasza gryczana na mleku Bułka z masłem, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna – mleko 2%, kasza gryczana Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa , pszenna , drożdże, sól), masło 82%, pierś kurczaka, sałata, ogórek, Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Dzień Turecki Zupa Marcinek Corasi, pieczywo	1,9	Zupa – kura porcja rosółowa, soczewica czerwona, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, koncentra pomidorowy, pomudot pelati, olej rzepakowy, pietruszka natka, sól , ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, kmin rzymski

		Turecki Pilaw Lemoniada		Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , 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
	Podwieczorek	Budyń waniliowy z brzoskwinią Wafle ryżowe	1, 7	Budyń - mleko 2%, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , brzoskwinie, laska wanilii, cukier Ryż
Czwartek 23.11.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, jajecznicza ze szczypiorkiem, pomidor Herbata z cytryną	1,3,7	Kakao - mleko 2%, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, jajko , pomidor, szczypiorek Herbata czarna, miód, cytryny
	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, seler , cebula, czosnek, pietruszka natka, pomidor pelati, mąka pszenna, oliwa z oliwek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – topatka wieprzowa, jajka , cebula, czosnek, koper, tymianek, sól, pieprz, tłuszcz combiflex, jogurt grecki (mleko), ser halumi (mleko) Ziemniaki, koper Mieszanka – fasola szparagowa zielona, brokuł, marchew, cukinia zielona, cukinia żółta, oliwa Kompot - agrest, cukier
	Podwieczorek	Mus owocowy		Jabłko, gruszka, banan
Piątek 24.11.2023 r.	Śniadanie	Makaron na mleku Bułka z masłem, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, makaron (mąka pszenna durum , jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, marchew, papryka, natka pietruszki, czosnek, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier
	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 pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Dorsz – dorsz , mąka pszenna , mleko 2%, masło 82%, ziemniaki, ser mozzarella (mleko , sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna), cebula, czosnek, gałka, tymianek, Ryż – ryż, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili Kompot – śliwki, cukier
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z jabłkami Herbata owocowa	1,3,7	Ciasto - jabłka, mąka pszenna , jajka , masło 82%, mleko 2%, cukier, cukier waniliowy, drożdże Herbata owocowa, 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