

JADŁOSPIS 18 – 21.12.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Poniedziałek 18.12.2023 r.	Obiad	Zupa ziemniaczana z kminkiem, pieczywo Tortelloni z ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowym Kompot wielowocowy	1,7,9	Zupa – żeberka, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, <b>śmietanka</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, kminek, woda Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Tortelloni – mąka semolina <b>pszenicy</b> durum 46%, <b>ser</b> ricotta 19% (serwatka z <b>mleka</b> , <b>śmietanka</b> , sól), <b>jaja</b> 9,4%, woda, szpinak 6%, błonnik roślinny, ziemniaki suszone, ser twardy ( <b>mleko</b> , sól, podpuszczka mikrobiologiczna), szpinak w proszku 0,7%, sól, naturalny aromat (biały pieprz, gałka muskatołowa), <b>śmietanka</b> 30%, cebula, czosnek, bazylija świeża, olej rzepakowy, słonecznik, natka pietruszki Kompot – mieszanka owocowa, cukier ,woda
Wtorek 19.12.2023 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kąski wieprzowe w sosie Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot truskawkowy	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, koper, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, koper, cebula, ziemniaki, <b>śmietanka</b> słodka 18%, woda Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kąski – policzki wieprzowe, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, pasta kulinarna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot – truskawka, cukier, woda
Środa 20.12.2023 r.	Obiad	Zupa ogórkowa, pieczywo Połędwica wołowa Ziemniaki opiekane Fasolka szparagowa z pieca Kompot agrestowy	1,7,9	Zupa - kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , ogórek kiszony, cebula, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, natka pietruszki, por, <b>śmietana</b> 18%, ziemniaki, pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie, woda Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Połędwica – połędwica wołowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, śliwki suszone, natka pietruszk, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pasta kulinarna Ziemniaki, czosnek ,olej rzepakowy, chili, rozmaryn świeży Fasolka – fasolka szparagowa, <b>masło</b> 82%, bułka tarta <b>pszenna</b> , sól Kompot – agrest, woda, cukier
Czwartek 21.12.2023 r.	Obiad	Krupnik jaglany, pieczywo Nuggetsy wege Ziemniaki z koperkiem Surówka colesław Kompot z czerwonej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, woda Chleb pszenno - żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Nuggetsy - baza <b>sojowa</b> (69%) (woda, białko <b>sojowe</b> ), płatki kukurydziane (kukurydza, cukier), olej słonecznikowy, mąka (kukurydziana, ryżowa), błonnik <b>owsiany</b> , olej rzepakowy, aromaty naturalne, skrobia kukurydziana, kwas (kwas cytrynowy), substancja zagęszczająca (metyloceluloza), skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, żeazo, witamina B1) Ziemniaki, koper Surówka – kapusta biała, marchew, cebula, natka pietruszki, oliwa, ocet jabłkowy, <b>musztarda</b> , sól, pieprz, cukier Kompot – czerwona porzeczka, cukier, woda

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