

JADŁOSPIS 2 – 5.1.2024 r.				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytluszczeniem alergenów
Wtorek 2.01.2024 r.	Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, pieczywo Gnocchi w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Kompot z czerwonej porzeczki Mandarynka	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, śmietana 18% (mleko), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Gnocchi - gnocchi (ziemniaki, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, olej słonecznikowy, zagęszczacz, białko jaja w proszku, sól), filet z kurczaka, pieczarka, cebula, czosnek, pomidory suszone, śmietanka 18%, mleko 2%, olej rzepakowy, mąka pszenna , masło 82%, krem truflowy (grzyby, czarne trufle, pietruszka, aromat truflowy, aromat borowikowy, czosnek, pieprz, starty chleb, woda, olej słonecznikowy, sól), sól, pieprz, chili, gałka muskatołowa Kompot – porzeczka czerwona, cukier Mandarynka
Środa 3.01.2024 r.	Obiad	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pieczywo Tortelloni z serem w sosie śmietankowym Lemoniada	1,7,9	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) Tortelloni - makaron (72%) (mąka semolina z PSZENICY durum, JAJA (16,7%)), nadzienie serowe (28%) [bułka tarta (mąka PSZENNA , drożdże piwne, sól), SER (15%)* (SER Gorgonzola DOP , SER Ricotta, SER Provolone, SER Parmigiano Reggiano DOP)], tłuszcz palmowy, aromaty (zawierają MLEKO , PSZENICĘ), serwatka w proszku (MLEKO) (4,39%), sól, SER topiony (3%)*, błonnik PSZENNY , ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny, przeciwutleniacz (fosforany sodu), cebula, czosnek, olej rzepakowy, natka pietruszki, śmietanka 30%, bazylia Lemoniada – pomarańcze, cytryny, woda
Czwartek 4.01.2024 r.	Obiad	Rosół domowy z makaronem i natką pietruszki Polędwica wołowa Kasza pęczak Mieszanka śródziemnomorska Kompot truskawkowy	1,9	Zupa – porcja rosółowa, makaron (mąka pszenna durum), marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Polędwica – polędwica wołowa, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, śliwki suszone, natka pietruszki, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pasta kulinarna Kasza pęczak Mieszanka śródziemnomorska - fasolka zielona (35%), salsefia, bakłażan wstępnie podsmażany (bakłażan (85%), olej słonecznikowy), papryka czerwona, cebula Kompot – truskawki, cukier
Piątek 5.01.2024 r.	Obiad	Zupa brokułowa pieczywo Sandacz w sosie cytrynowym Ryż z warzywami Kompot malinowy	1,4,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Ryba - sandacz mąka pszenna , czosnek, cytryna, koper, masło 82%, śmietanka 18%, olej rzepakowy, sól, pieprz Ryż – ryż, papryka, koper, cukinia, pietruszka natka, por, cebula, czosnek, oliwa, tymianek, pieprz młotkowany, chili Kompot – maliny, 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