

## JADŁOSPIS 4-7.05.2021 r.

DZIEŃ	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
<b>Wtorek</b> <b>4.05.2021 r.</b>	Zupa ziemniaczana z groszkiem, pieczywo Kurczak w kremowym sosie śmietanowym Ryż Surówka z ogórka kiszzonego z papryką Kompot wielowocowy	1,7,9	Zupa - porcja rosołowa, groszek, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, natka pietruszki, koper, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kurczak w kremowym sosie - filet kurczaka, cebula, czosnek, natka pietruszki, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, <b>masło</b> 82%, olej rzepakowy, sól, pieprz, tymianek Ryż Surówka - ogórek kiszony, papryka, marchew, jabłko, natka pietruszki, oliwa z oliwek, sól, pieprz, oregano Kompot - mieszanka owocowa, cukier
<b>Środa</b> <b>5.05.2021 r.</b>	Barszcz ukraiński z pieczywem Kotlet schabowy Ziemniaki z koperkiem Mizeria Kompot truskawkowy	1,3,7,9	Zupa - żeberka, buraki, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , fasola, kapusta biała, cebula, por, czosnek, natka pietruszki, śliwki suszone, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , ocet jabłkowy, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - schab, <b>jaja</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , mąka <b>pszenna</b> , czosnek, tłuszcz roślinny (olej słonecznikowy, aromaty zawierające <b>mleko</b> , stabilizator ksantan, karoten, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, koper Mizeria - ogórek, cebula, szczypior, <b>śmietana</b> 18%, sól, pieprz Kompot - truskawki, cukier
<b>Czwartek</b> <b>6.05.2021 r.</b>	Zupa neapolitańska Pierogi ruskie ze skwarkami Kompot wiśniowy Jabłko	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, makaron drobny (mąka <b>pszenna</b> z semoliny, <b>jaja</b> ), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, ser żółty ( <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: karoteny, podpuszczka), <b>mleko</b> 2%, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Pierogi - mąka <b>pszenna</b> , ziemniaki, <b>twaróg</b> półtłusty, cebula, czosnek, boczek wędzony, stonina, olej rzepakowy, sól, pieprz Kompot - wiśnie, cukier Jabłko
<b>Piątek</b> <b>7.05.2021 r.</b>	Zupa pomidorowa z makaronem Paluszki rybne z dorsza Puree ziemniaczane Marchewka duszona z migdałami Kompot z czarnej porzeczki Mandarynka	1,3,4,7,9	Zupa - porcja rosołowa, makaron drobny (mąka <b>pszenna</b> durum, <b>jaja</b> ), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, koper, koncentrat pomidorowy, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , sól, pieprz Paluszki rybne - <b>dorsz</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> , tłuszcz roślinny (olej słonecznikowy, aromaty zawierające <b>mleko</b> , stabilizator ksantan, karoten, emulgator), sól, pieprz Ziemniaki, <b>mleko</b> 2%, <b>masło</b> 82% Marchewka duszona - marchew, migdały, <b>masło</b> 82%, Kompot - czarna porzeczka, cukier Mandarynka

Tabela: Podstawowe alergeny pokarmowe. Produkty powodujące alergię 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 ZMIANOM