

JADŁOSPIS 31.05 - 04.06.2021 r.

DZIEŃ	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 31.05.2021 r.	Żurek z jajkiem i ziemniakami, pieczywo Makaron z truskawkami i jogurtem Kompot z czerwonej porzeczki Owoc	1,3,7,9,10	Zupa - boczek wędzony, kiełbasa podwawelska (gorczyca), jaja , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, żurek (woda, mąka żytnia , czosnek), śmietana 18%, mąka pszenna , chrzan, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb żytni (mąka żytnia , kwas, woda, słonecznik, mąka pszenna , sól żytni , drożdże, sól) Makaron z truskawkami - makaron świderki (mąka pszenna durum, jaja), truskawki, jogurt naturalny, cukier Kompot - czerwona porzeczka, cukier jabłko
Wtorek 1.06.2021 r.	Zupa jarzynowa z pieczywem Sznyceł z indyka w sosie paprykowym Kasza pęczak Surówka ze świeżego ogórka Lemoniada	1,9	Zupa - porcja rosółowa, kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Sznyceł - filet indyka, papryka, marchew, pietruszka, czosnek, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, tymianek, papryka słodka Kasza jęczmienna pęczak Surówka - ogórek, cebula, szczypior, koper, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz, cukier Lemoniada - cytryny, miód
Środa 2.06.2021 r.	Barszcz z botwinką, pieczywo Filet z kurczaka panierowany Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną i ogórkiem Kompot wieloowocowy Owoc	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, jaja , botwinka, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, koper, lubczyk, śmietana 18%, mąka pszenna , sól, pieprz Chleb żytni (mąka żytnia , kwas, woda, słonecznik, mąka pszenna , sól żytni , drożdże, sól) Kotlet - filet z kurczaka, jaja , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , czosnek, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, aromaty - zawierają mleko , stabilizator (guma ksantowa), sól, pieprz Ziemniaki, koper Sałata, ogórek, cebula, śmietana 18%, sól Kompot - mieszanka wieloowocowa, cukier Morela
Piątek 4.06.2021 r.	Zupa cebulowa z grzankami Mielony kotlecik rybny Ziemniaki z koperkiem Surówka z czerwonej kapusty Kompot z czarnej porzeczki Owoc	1,3,4,7,9	Zupa - żeberka, cebula, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , sól, pieprz, kminek Grzanki (mąka pszenna , drożdże, sól), olej rzepakowy, czosnek, oregano, tymianek Kotlet - morszczuk , jaja , bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, sól), bułka tarta pszenna , cebula, czosnek, koper, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, aromaty - zawierają mleko , stabilizator (guma ksantowa), sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka - kapusta czerwona, jabłko, cebula, oliwa, ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - czarna porzeczka, cukier Jabłko

Tabela: Podstawowe alergeny pokarmowe. 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- tulin, 14- mięczaki

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANOM