

JADŁOSPIS 29.07 – 2.08.2024 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 29.07.2024 r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku z brzoskwiniami Bułka z masłem, szynka, papryka, ogórek Herbata miętowa	1,7,10	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza manna pszenna, brzoskwinie Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło 82%, szynka sołtysa, papryka, ogórek Herbata miętowa, cukier, woda
	Obiad	Zupa jarzynowa czysta, pieczywo Makaron z serem i boczkiem Kompot agrestowy	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper, woda Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Makaron - makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka), ser biały , boczek, słonina Kompot – agrest, cukier, woda
	Podwieczorek	Bułka z masłem i dżemem Kisiel truskawkowy	1,3,7	Bułka – (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło 82%, dżem niskosłodzony Kisiel – truskawki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , cukier, woda
Wtorek 30.07.2024 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, ser żółty, jajko, papryka, pomidor, ogórek	1,7	Kakao - mleko 2%, cukier, kakao Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), jajko , papryka, ogórek, pomidor
	Obiad	Zupa krupnik jęczmienny, pieczywo Kotlet pożarski Ziemniaki młode z koperkiem Mizeria Lemoniada	1,7,9	Zupa – żeberka, kasza jęczmienna pszenna , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, woda Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet – filet z piersi kurczaka, jaja , bułka wyborowa pszenna , cebula, natka pietruszki, sól, pieprz Ziemniaki, koper, sól, woda Mizeria – ogórek, szczypior, śmietana 18% , ocet jabłkowy, cukier, sól, pieprz Rabarbar, cytryna, woda
	Podwieczorek	Budyń śmietankowy Rogal maślany		Budyń – mleko 2%, mąka ziemniaczana, mąka pszenna , cukier Rogal – mąka pszenna , woda, jajka , drożdże, olej rzepakowy
Środa 31.07.2024 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, dżem Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2%, płatki owsiane pszenne Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, dżem niskosłodzony Herbata, cukier, woda
	Obiad	Zupa neapolitańska Gulasz węgierski z szynki w sosie pomidorowym ze śmietaną i plackiem ziemniaczanym Ogórek małosolny Kompot wieloowocowy	1,3,7	Zupa – kura porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, makaron gnocchetti (mąka pszenna z semoliny, jajka), cebula, mleko, ser królewski , natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, woda Gulasz - placki ziemniaczane (ziemniaki, cebula, tłuszcz roślinny, sól), szynka zrazowa, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, natka pietruszki, śmietana 18% , sól, pieprz, tymianek, majeranek Ogórek małosolny Kompot – mieszanka kompotowa, cukier, woda
	Podwieczorek	Pudding mleczno – ryżowy z miodem i truskawkami	7	Pudding - mleko 2%, ryż, truskawki, miód

Czwartek 1.08.2024 r.	Śniadanie	Kawa zbożowa Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1,7	Kawa- mleko 2%, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja), cukier Bułka orkiszowa (mąka orkiszowa, pszenna , drożdże, sól), masło 82%, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód
	Obiad	Zupa zacierka Kotlet schabowy Ziemniaki z koprem Surówka z kapusty białej z natka i oliwą Herbata z cytryną	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, boczek wędzony, słonina, makaron (mąka pszenna durum), ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka pietruszki, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, woda Kotlet – schab, jajka , mąka pszenna , bułka tarta pszenna , sól, pieprz Ziemniaki, koper, woda sól Surówka – kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, pietruszka natka, ocet jabłkowy, musztarda , cukier Herbata – herbata, cukier, woda
	Podwieczorek	Jabłko pod cynamonową kruszonką	1,7	Jabłko, płatki owsiane , masło 82%, mąka żytnia , cukier trzciniowy, cynamon, imbir
Piątek 2.08.2024 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku Bułka z masłem, pasta z zielonego groszku, ogórek, papryka Herbata	1,7	Zupa mleczna - mleko 2%, kasza jaglana Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, zielony, groszek, bazylija, czosnek, cytryna, sól, pieprz, papryka, ogórek Herbata, cukier, woda
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kluski leniwe z bułką tartą Surówka z marchewki i jabłka Kompot truskawkowy	1,7,9	Zupa – porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, olej rzepakowy, śmietanka 18%, woda Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Leniwe - ziemniaki, twaróg półtłusty (mleko niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka pszenna , cukier, olej rzepakowy, cukier waniliowy Surówka - marchew, jabłko, cytryna Kompot – truskawki, cukier, woda
	Podwieczorek	Koktajl truskawkowy Biszkopty	1,3,7	Koktajl – jogurt , truskawki, cukier Biszkopty – mąka pszenna, jajka , 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

* jadalność może ulec zmianie