

JADŁOSPIS 14 – 18.10.2024 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytłuszczeniem alergenów
Poniedziałek 14.10.2024 r.	Śniadanie	Kasza jaglana na mleku z bananami Chleb z masłem, szynka, ogórek Herbata	1,7,10	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, kasza jaglana, banany Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) <b>masło</b> 82%, <b>szynka</b> wieprzowa, ogórek Herbata czarna, cukier, woda
	Obiad	Krem z dyni z grzankami Spaghetti bolognese Kompot malinowy	1,3,7	Zupa - dynia, ziemniaki, marchew, cebula, czosnek, pomarańcze, <b>masło</b> 82%, <b>mleko</b> 2%, sól, pieprz, curry, chili, rozmaryn, woda Chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól) Spaghetti - makaron spaghetti (mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> ), łąpatka, marchew, cebula, czosnek, pietruszka, seler, pomidor pelati, koncentrat pomidorowy, <b>ser</b> emilgrana ( <b>mleko</b> , serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca <b>lizozym</b> ), sól, pieprz, oregano, bazylija, zioła prowansalskie Kompot- maliny, cukier, woda
	Podwieczorek	Budyń czekoladowy Gruszka	1,7	Budyń – <b>mleko</b> 2%, mąka <b>pszenna</b> , mąka ziemniaczana, cukier, kakao Gruszka
Wtorek 15.10.2024 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek	1,7	Kawa na mleku - <b>mleko</b> 2%, kawa inka Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól) <b>masło</b> 82%, <b>ser</b> żółty, pomidor, papryka, ogórek
	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Kasza pęczak w sosie truflowym z kurczakiem i pieczarkami Kompot agrestowy	1,3,7	Zupa - porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, olej rzepakowy, <b>śmietanka</b> 18%, woda Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kasza – kasza pęczak, filet z kurczaka, pieczarka, cebula, czosnek, pomidory suszone, <b>śmietanka</b> 18%, <b>mleko</b> 2%, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b> , <b>masło</b> 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 – agrest, cukier, woda
	Podwieczorek	Pudding mleczno- ryżowy z miodem i truskawkami Wafle ryżowe	7	Pudding - <b>mleko</b> 2%, ryż, truskawki, miód Ryż
Środa 16.10.2024 r.	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Bułka z masłem, pasta warzywna, ogórek kiszony Herbata z cytryną	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki kukurydziane Bułka grahamka (mąka <b>żytnia</b> , <b>pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, marchew, papryka, czosnek, natka pietruszki, oliwa, sól, pieprz, kminek, ogórek kiszony Herbata czarna, cukier, cytryna, woda
	Obiad	Zupa gulaszowa Pierogi ruskie ze słoniną Kompot truskawkowy	1,7,9	Zupa – karczek wieprzowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, por, pieczarki, papryka, czosnek, mąka <b>pszenna</b> , olej rzepakowy, sól, pieprz, liść laurowy, tymianek, woda Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi – ziemniaki, <b>twaróg</b> biały, mąka <b>pszenna</b> , cebula, olej, sól, pieprz czarny, słonina, boczek Kompot – truskawki, cukier, woda
	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe dyniowe	1,3,7	Ciasto dyniowe – mąka <b>pszenna</b> , dynia, <b>mleko</b> 2%, cukier, <b>jaja</b> , <b>masło</b> 82%, drożdże, cukier waniliowy

		Lemoniada		Lemoniada- cytryna, pomarańcza, woda
Czwartek 17.10.2024 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, jajecznicza ze szczypiorkiem, pomidor	1,3,7	Kakao - <b>mleko</b> 2%, kakao Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, <b>jajka</b> , pomidor, szczypior
	Obiad	Zupa tajska Kotlet mielony Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa – porcja rosółowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, makaron ryżowy (semolina z <b>pszenicy</b> durum, semolina z <b>pszenicy</b> miękkiej) olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka, woda Kotlet – łopatka wieprzowa, <b>jajka</b> , cebula, czosnek, bułka tarta <b>pszenna</b> , bułka wrocławska <b>pszenna</b> , tłuszcz combiflex, sól, pieprz Ziemniaki, koper, woda, sól Surówka – buraki, cebula, czosnek, koper, <b>masło</b> 82%, mąka <b>pszenna</b> , ocet jabłkowy, sól, cukier Kompot - czarna porzeczka, cukier, woda
	Podwieczorek	Koktajl truskawkowy Banan	7	Koktajl – jogurt grecki ( <b>mleko</b> ), truskawki, cukier Banan
Piątek 18.10.2024 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- <b>mleko</b> 2%, płatki owsiane <b>pszenne</b> Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa</b> , <b>razowa</b> , <b>pszenna</b> , woda, drożdże, sól), <b>masło</b> 82%, pierś z kurczaka, sałata, ogórek Herbata owocowa cukier, woda
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Ryba po grecku Ziemniaki z koperkiem Jabłko Kompot wieloowocowy	1,4,7,9	Zupa - porcja kurczaka, ryż biały, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, koncentrat pomidorowy, <b>śmietana</b> 18%, mąka <b>pszenna</b> , natka pietruszki, sól, pieprz, woda Ryba po grecku - <b>dorsz</b> , marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, pomidory pelati, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, oregano, bazylija, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie Ziemniaki, koper, woda, sól Jabłko Kompot - mieszanka wieloowocowa, cukier, woda
	Podwieczorek	Bułka z masą miodową Herbata z cytryną	1	Bułka z masą miodową - bułka orkiszowa ( mąka <b>pszenna</b> , orkiszowa, drożdże , sól), <b>masło</b> 82 %, miód Herbata, miód, cytryna, 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  
\* jadalność może ulec zmianie