

JADŁOSPIS 14 – 18.10.2024 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wytuszczeniem alergenów
Poniedziałek 14.10.2024 r.	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, bazylia, zioła prowansalskie, woda Kompot- maliny, cukier, woda
Wtorek 15.10.2024 r.	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, woda Kompot – agrest, cukier, woda
Środa 16.10.2024 r.	Obiad	Zupa gulaszowa Pierogi ruskie ze słoniną Mandarynka (50g) 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
Czwartek 17.10.2024 r.	Obiad	Zupa tajska Kotlet mielony Ziemniaki z koperem 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 – łąpatka 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
Piątek 18.10.2024 r.	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, bazylia, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie Ziemniaki, koper, woda, sól Jabłko Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier, 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

\* jadłospis może ulec zmianie