

JADŁOSPIS 27.02-3.03.2023 r.

DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 27.02.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Bułka z masłem, ser żółty, pomidor, papryka, ogórek Herbata	1,7	Zupa mleczna - mleko 2% , płatki owsiane Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , drożdże, sól), masło 82% , ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii), pomidor, papryka, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa krem z białych warzyw Pestki dyni Makaron ze szpinakiem Kompot z czerwonej porzeczki Mandarynka	1,7,9,10	Zupa – kalafior, pietruszka, seler, mleko 2% , cebula, czosnek, dynia pestki, masło 82% , sól, ziemniaki, pestki dyni Makaron – makaron strozzapreti (kasza manna pszenna , woda), szpinak, czosnek, cebula, śmietanka 18% , natka pietruszki, ser emiligrana (mleko krowie klasy extra, sól morską, podpuszczka), mąka pszenna , oliwa z oliwek, sól, pieprz Kompot- czerwona porzeczka, cukier Mandarynka
	Podwieczorek	Jogurt truskawkowy Banan	7	Jogurt - truskawki, jogurt naturalny, cukier Banan
Wtorek 28.02.2023 r.	Śniadanie	Kakao Bułka z masłem, polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód	1,7	Kakao- mleko 2% , kakao, cukier Bułka orkiszowa (mąka pszenna , orkiszowa, drożdże, sól), masło 82% , polędwica z indyka, sałata, rzodkiewka, ogórek, miód
	Obiad	Zupa fasolowa Paella z kurczakiem Ryż Sok	1,7,9,10	Zupa - żeberka, wieprzowe, kiełbasa podwawelska, boczek wędzony, fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , olej rzepakowy, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Paella – filet z kurczaka, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, kurkuma, olej, papryka czerwona, natka pietruszki, pieprz, sól, tymianek, chili, kukurydza mrożona, bazyliia Ryż Sok (skoncentrowany sok owocowy, woda)
	Podwieczorek	Kostka z kaszy manny Lemoniada	1,7	Kostka- mleko 2% , kasza manna , cukier, maliny Lemoniada- cytryny, woda
Środa 01.03.2023 r.	Śniadanie	Ryż na mleku Bułka z masłem, jajko, sałata, ogórek, pomidor Herbata	1,3,7	Zupa mleczna- mleko 2% , ryż Bułka grahamka (mąka żytnia, pszenna , drożdże, sól), masło 82% , jajka , sałata, ogórek, pomidor Herbata, cukier
	Obiad	Zupa żurek z jajkiem i ziemniakami, pieczywo Schab w sosie pieczeniowym Kasza bulgur Ogórek kiszony Kompot z czarnej porzeczki	1,3,7,9	Zupa - boczek wędzony, kiełbasa podwawelska, marchew, pietruszka, seler , cebula, chrzan, czosnek, jaja , mąka pszenna , olej, śmietana 18% , ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Schab - schab wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, czosnek, mąka pszenna , olej, rozmaryn, pieprz, pasta kulinarna Kasza bulgur Ogórek kiszony Kompot- porzeczka, cukier

	Podwieczorek	Ciasto drożdżowe z czarną porzeczką Kompot wiśniowy	1,3,7	Ciasto - czarna porzeczka, mąka pszenna , masło 82%, jajka , mleko 2%, cukier, drożdże Kompot – wiśnie, cukier
Czwartek 02.03.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Tosty z serem, wędliną, papryką, pomidor	1,6,7,10	Kawa - mleko 2%, kawa bezglutenowa Chleb tostowy (mąka pszenna , drożdże, sól) masło 82%, polędwica z indyka, pomidor, papryka, ser żółty (mleko , sól, chlorek wapnia, kultury bakterii)
	Obiad	Zupa tajska Kotlet mielony z pieca Ziemniaki z koprem Buraczki zasmażane Lemoniada	1,3,7,9	Zupa - porcja rosółowa, marchew, pietruszka, seler, czosnek, cebula szalotka, papryka czerwona, makaron ryżowy (semolina z pszenicy durum, semolina z pszenicy miękkiej) olej, mleko kokosowe, kolendra, pasta curry żółta, limonka Kotlet - łopatka wieprzowa, jajka , bułka pszenna (mąka pszenna , drożdże, woda, sól), cebula, czosnek, sól, pieprz Ziemniaki, koper Surówka – buraki, masło 82%, mąka pszenna , ocet jabłkowy, cukier, cebula, czosnek, koper, sól Lemoniada- cytryny, woda
	Podwieczorek	Cebularz Herbata miętowa	1,7	Cebularz – mąka pszenna , cebula, woda, mak, olej rzepakowy, cukier, woda, sól, drożdże, otręby pszenne Herbata miętowa, cukier
Piątek 03.03.2023 r.	Śniadanie	Kasza jęczmienna na mleku Bułka z masłem, pasta twarogowa, szczypior, rzodkiewka, ogórek Herbata owocowa	1,7	Zupa mleczna- mleko 2%, kasza jęczmienna , rodzyunki Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło 82%, twaróg półtłusty, jogurt , szczypior, rzodkiewka, ogórek, sól, pieprz Herbata owocowa, cukier
	Obiad	Zupa rybna, pieczywo Pierogi po lubelsku ze śmietaną Kompot wieloowocowy	1,4,7,9	Zupa - dorsz , ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, mąka pszenna , sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, lubczyk, papryka słodka Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , żytnia , kwas, drożdże, woda, sól) Pierogi – twaróg półtłusty (mleko niepasteryzowane, kultury bakterii), mąka pszenna , woda ,cukier, kasza manna , olej rzepakowy, cukier waniliowy, śmietana 18% Kompot- mieszanka owocowa, cukier
	Podwieczorek	Bułka maślana Soczek	3,7	Bułka – mąka pszenna , jajka , drożdże, cukier, cukier waniliowy Jabłko, pomarańcza, wieloowocowy

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
* jadalność może ulec zmianie