

Jadłospis

Poniedziałek, 19.11.2018

Obiad: Zupa grochowa z ziemniakami (groch, włoszczyzna, kurczak zagrodowy, ziemniaki, cebula, czosnek)

Paprykarz drobiowy (filet z piersi kurczaka, papryka czerwona, pomidory w puszcze, włoszczyzna, cebula)

Ryż biały (ryż, sól)

Surówka wielowarzywna (papryka czerwona, papryka żółta, pomidor koktajlowy, sałata roszponka)

Kompot truskawkowy (woda, owoc truskawki, cukier)

Gruszka, jabłko

Alergeny 1,3,7,9

Wtorek, 20.11.2018

Obiad: Zupa szpinakowa z ziemniakami (szpinak, szczaw, włoszczyzna, kurczak zagrodowy, ziemniak, cebula, śmietana 36%)

Pieczeń z indyka w sosie własnym (filet z piersi indyka, włoszczyzna, cebula, czosnek)

Kopytka (ziemniaki, mąka pszenna, mąka kukurydziana, jaja)

Surówka z marchewki (marchew, jabłko, cytryna, cukier, sól)

Fasolka szparagowa żółta na parze (fasolka szparagowa żółta)

Herbata czarna z cytryną (woda, czarna herbata, cytryna, cukier)

Mandarynka

Alergeny 1,3,7,9

Środa, 21.11.2018

Obiad: Barszcz biały na kielbasie z ziemniakami (zakwas barszczu białego, ziemniak, biała kielbasa, śmietana 63%, seler, pietruszka, chrzan, czosnek, mąka pszenna)

Kotlet jajeczny (jaja, bułka pszenna, cebula, szczypiorek, olej kujawski)

Kasza pęczak (kasza pęczak, sól)

Salatka hawajska (szynka wiejska, ananas, seler, kukurydza, ser mozzarella, majonez, jogurt naturalny, cytryna, cukier)

Herbata zielona z cytryną (woda, herbata zielona, cytryna, cukier)

Banan, jabłko

Alergeny 1,3,7,8,9

Jadłospis

Czwartek, 22.11.2018

Obiad: Rosół drobiowo-wołowy (mąka pszenna, jaja, kurczak zagrodowy, indyk skrzydło, wołowina szponder, włoszczyzna)

Kotlet mielony wieprzowy (szynka wieprzowa, bułka pszenna, jaja, cebula)

Ziemniaki z koperkiem (ziemniak, koper, sól)

Surówka bałkańska (kapusta biała, kapusta czerwona, ogórek kiszony, marchewka, olej z pestek winogron, cytryna, cukier)

Kompot wiśniowy (woda, owoc wiśni, cukier)

Melon pomarańczowy

Alergeny 1,3,6,7,9

Piątek, 23.11.2018

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem (kurczak zagrodowy, włoszczyzna, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, ryż biały, śmietana 36%)

Makaron świderki (mąka pszenna, mąka kukurydziana, jaja)

Ser twarogowy chudy (ser twarogowy biały chudy, cukier)

Mus truskawkowy (owoc truskawki, cukier)

Brzoskwinia w syropie (owoc brzoskwini, cukier, cytryna)

Jabłko

Alergeny 1,3,7,9

*Szczegółowy wykaz alergenów i skład receptury znajduje się u intendentki M. Olszewskiej

*Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, papryka słodka, pieprz ziółowy, pieprz cytrynowy, cukier waniliowy.

*Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, selera, gorczycy.

*Menu dla dzieci z dietą bezglutenową jest takie samo ale wykonane z produktów bezglutenowych i bezmlecznych.