

Jadłospis

na okres od 04.06. do 15.06.2018r.

Poniedziałek-04.06.2018r.

Obiad: Makaron świderki z truskawkami i śmietaną 100g-150g

Kompot wieloowocowy 200ml

Zupa: jarzynowa z ziemniakami, marchwią, porem selerem, ze śmietaną na wywarze z porcji rosółowej 200ml

Alergeny: 1,3,7,9,*

Wtorek-05.06-2018r.

Obiad: Ziemniaki 120-150g. kotlet schabowy z mięsa wieprzowo-, sałata zielona ze szczypiorkiem i jogurtem naturalnym 80g

Kompot malinowy 200ml.

Zupa: grochowa marchewką, selerem, porem z majerankiem i makaronem muszelki na wywarze z porcji rosółowej 200ml.

Alergeny: 1,3,7,9*

Środa-06.06-2018r.

Obiad: Kluski leniwe z masłem 120-150g. Surówka z białej kapusty, marchwi, jabłka, szczypiorku, kukurydzy z oliwą 80g.

Kompot jabłkowy 200ml

Zupa: brokułowa z ziemniakami, marchewką selerem, porem na wywarze z porcji rosółowej 200ml

Alergeny 1,6,7,9,3,8*

Czwartek-07.06.2018r.

Obiade: Kasza bulgur 100-120g, pulpet w sosie koperkowym 120-150g.

Salatka z pomidorów z cebulką 50g.

Kompot śliwkowy 200ml

Zupa: pieczarkowa na wywarze drobiowym i warzyw z natką pietruszki 200ml

Alergeny 1,3,7,9

Piątek -08.06.2018r.

Obiad: Ziemniaki z koperkiem 120g-150g, jajko w sosie tatarskim (papryka czerwona, szczypiorek, ogórek konserwowy 80g.

Kompot porzeczkowy 200ml.

Zupa : barszcz z młodej botwinki z marchewką, selerem i porem, na porcji rosółowej 200ml.

Alergeny 1,3,7,9, *

Poniedziałek -11.06.2018r.

Obiad: Makaron spaghetti z sosem bolonez 120g-150g.

Kompot owocowy 200ml.

Zupa: ogórkowa z ziemniakami na wywarze z porcji rosółowej i warzyw 200ml.

Alergeny 3,7,9,1*

Wtorek-12.06.2018r.

Obiad:Ziennaki 120-150g.Udko drobiowe-pieczzone 120,-150g.Sałátka z ogórka zielonego ze szczypiorkiem i jogurtem naturalnym80g.

Kompot owocowy 200ml.

Zupa:kapuśniak z młodej kapusty na wywarze z porcji rosółowych i warzywnym z zielonym koperkiem 200ml

Alergeny: 3,7,9,1*

Środa -13.06.2018r.

Obiad:Pierogi z soczewicą z maselkiem120-150g.,Surówka z czerwonej kapusty,marchwi,cebuli i jabłka z oliwą 80g

Kompot śliwkowy 200ml.

zupa:kalafiorowa z ziemniakami marchwią cebulą selerem , na porcji rosółowej 200ml.

Alergeny 3,7,9,1*

Czwartek 14.06.2018r.

Obiad:Ryż brązowy 120-150g.sos słodko-kwaśny , mięso wieprzowe,seler,marchew, ananas kukurydza konserwowa,papryka czerwona120-150g

Kompot czarnej porzeczki 200ml.

Zupa:z fasolki szparagowe z ziemniakami,marchwią,selerem,porem na rosółku drobiowym 200ml.

Alergeny 3,7,6,9,1*

Piątek-15.06.2018r.

Obiad:Ziennaki -młodez koperkiem120-150g. Porcja ryby panierowanej-dorsz 100g Sałatka z pomidorów ze szczypiorkiem,jogurtem naturalnym –mizeria 80g

Kompot 200ml.

Zupa : wiejska z kaszą jęczmienna na wywarze z porcji rosółowej i warzyw200ml.

Alergeny 3,7,9,1,4,14 *

Zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania w jadłospisie

Alergeny występujące w posiłkach:

- 1.Zboża zawierające gluten
- 2.Skorupiaki i produkty pochodne
- 3.Jajka i produkty pochodne
- 4.Ryby i produkty pochodne
- 5.Orzeszki ziemne(archaidowe)
- 6.Soja i produkty pochodne
- 7.Mleko i produkty pochodne
- 8.Orzechy
- 9.Seler i produkty pochodne
- 10.Gorczyca i produkty pochodne
- 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne
- 12.Dwutlenek siarki

13. Łubin

14. Mięczaki

*zgodnie z informacjami od producenta użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, keczup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaja, soi, orzechów, selera, i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, rozmaryn, zioła prowansalskie, papryka słodka, zioła włoskie, cząber