

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK 26.10.2020

- Zupa ogórkowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami (1,7,9)
- Makaron durum kokardki (1,3)
- Sos pieczarkowy (7,9,10)
- Napar owocowy

WTOREK 27.10.2020

- Rosół na wywarze warzywno-mięsny z makaronem (1,3,7,9)
- Pulpety drobiowe z sosem pomidorowym (1,3,7,10)
- Ryż paraboliczny
- Papryka kolorowa w paseczkach
- Herbata z cytryną

ŚRODA 28.10.2020

- Zupa jarzynowa na wywarze warzywno-mięsny (1,7,9)
- Racuchy z jabłkami posypane cukrem pudrem (1,3,7)
- Kompot śliwkowy

CZWARTEK 29.10.2020

- Zupa z zielonego groszku na wywarze warzywno – mięsny z ziemniakami (1,7,9)
- Gulasz wieprzowy (7,9)
- Kasza kuskus
- Surówka z białej kapusty i ogórka z majonezem (7)
- Woda niegazowana z pomarańczą

PIĄTEK 30.10.2020

- Zupa krem z dyni na wywarze warzywno- mięsny z grzankami (1,7,9)
- Paluszki rybne z fileta (1,3,4,6,7,10)
- Ziemniaki
- Kapusta kiszona (9,10)
- Kompot wieloowocowy

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, papryka słodka i wędzona, cząber, estragon. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera, gorczycy, sezamu i łubinu.

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

- 1 - Zboża zawierające gluten;
- 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;
- 3 - Jaja i produkty pochodne;
- 4 - Ryby i produkty pochodne;
- 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);
- 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