

# JADŁOSPIS

OD 16.09.2024 DO 20.09.2024 r.

**PONIEDZIAŁEK (16.09.2024 r.)**

**Zupa meksykańska** (mięso mielone wieprzowe, fasola czerwona konserwowa, kukurydza konserwowa, papryka, marchew, koncentrat pomidorowy, pietruszka korzeń, por, **seler** korzeń, olej rzepakowy, pieczywo pszenno-żytnie (**pszenica**)) (alergeny: 1,9)

**Makaron pióra z zielonym pesto** (makaron pióra (**z pszenicy**), natka pietruszki, bazyliia liście, ziarna słonecznika, olej rzepakowy, czosnek, sok z cytryny, ser twardy typu Grana Padano (**z mleka**)) (alergeny:1,7)

**Kompot truskawkowy**

**WTOREK (17.09.2024 r.)**

**Rosół z makaronem** (kurczak tuszka, marchew, makaron nitki (**z pszenicy**), wołowina szponder, pietruszka korzeń, **seler korzeniowy**, por, cebula, czosnek, natka pietruszki) (alergeny: 1,9)

**Kotlet panierowany**

(pierś z kurczaka, bułka tarta (**z pszenicy**), jaja kurze, **mleko**, olej rzepakowy) (alergeny: 1,3,7)

**Ziemniaki gotowane z koperkiem**

**Mizeria z ogórka zielonego** (ogórek zielony, śmietana 18%, jogurt naturalny (**z mleka**), cebula, szczypiorek, sok z cytryny) (alergeny:7)

**Woda z cytryną i pomarańczą**

## **ŚRODA (18.09.2024 r.)**

**Zupa kalafiorowa** (kalafior, marchew, ziemniaki, porcje rosółowe z kurczaka, pietruszka korzeń, por, **seler** korzeniowy, śmietana 18 % (**mleka**))  
pieczywo pszenno- żytnie (**z pszenicy**) (alergeny: 1,7,9)

**Gulasz wieprzowy** (mięso wieprzowe, koncentrat pomidorowy, marchew, papryka czerwona, cebula, por, czosnek, mąka **pszenna**) (alergeny:1)

### **Kasza gryczana**

**surówka szwedzka** (ogórek kwaszony, cebula, musztarda, olej, sok z cytryny, ocet jabłkowy) (alergeny: 10)

### **Herbata owocowa**

## **CZWARTEK (19.09.2024 r.)**

**Barszcz biały z jajkiem i kielbasą** (kielbasa biała parzona, ziemniaki, boczek wędzony, włoszczyzna (**seler**), **jaja kurze**, porcje rosółowe z kurczaka, zakwas barszczu białego, śmietana 18% (**z mleka**), czosnek) pieczywo pszenno- żytnie (**pszenica**) (alergeny: 1, 3,7)

**Kopytka** (ziemniaki, mąka pszenna (**pszenica**), **jaja kurze**, skrobia ziemniaczana) **z sosem pieczarkowym** (pieczarki, cebula, śmietanka 18 % , 30 % (**z mleka**) mąka pszenna(**pszenica**)) (alergeny: 1,3,7)

**Mix kruchych sałat** (sałata lodowa, ogórek zielony, papryka czerwona, pomidor koktajlowy, rzodkiewka, cebula czerwona) **z domowym vinegretem** (oliwa z oliwek, ocet jabłkowy, **miód** wielokwiatowy)

### **Herbata**

**PIĄTEK (20.09.2024 r.)**

**Zupa z zielonego groszku** ( włoszczyzna (**seler**), porcje rosółowe z kurczaka, groszek zielony, śmietanka 30 % (**z mleka**), cebula) pieczywo pszenno-żytnie (alergeny:1,7,9)

**Pulpeciki rybne** (**Ryba okoń**, cebula, bułka tarta (**z pszenicy**), bułka kajzerka namoczona w mleku (**mleko**) **jaja kurze**, cytryna, mąka **pszenna**) (alergeny:1,3,4,7)

**Ryż**

**Marchewka z chrzanem** (marchew, chrzan tarty, majonez (**jaja**, **gorczyca**) jogurt naturalny (**z mleka**) sok z cytryny) (alergeny: 3,7,15)

**kompot porzeczkowy**

**\* Prezentowane menu może ulec zmianie z powodu techniczno-zaopatrzeniowych.**

Szczegółowy wykaz składników produktów i dań dostępny u intendentki. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny i ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, papryka słodka i ostra, sól morska i zgodnie z informacją producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera, i gorzycy. Pogrubiona czcionka oznacza produkty, w których mogą wystąpić alergeny zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.

**SMACZNEGO**