

Jadłospis 22-26 kwiecień 2024

Poniedziałek

zupa żurek z białą kiełbasą 250ml (woda, ziemniaki, marchew, kiełbasa wieprzowa biała, seler, por, zakwas żytni, śmietanka 18%, pietruszka, cebula, czosnek, sól, majeranek, lubczyk, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)
racuchy z jabłkami 120g (mąka pszenna, mleko, cukier, masa jajowa, jabłko, woda, drożdże, sól, cukier wanilinowy, olej rzepakowy), **sos wiśniowy** 30g (wiśnia, cukier, woda, skrobia ziemniaczana)
mus owocowo warzywny 100g
kompot owocowy 150ml (woda, śliwka, porzeczka, wiśnia, truskawka, cukier)

Wtorek

zupa kapuśniak 250ml (woda, kapusta biała, ziemniaki, marchew, wywar mięsny, seler, pietruszka, por, cebula, cytryna, koperek, sól, pieprz, lubczyk)
bitka z polędwicy w sosie własnym 110g (polędwica wieprzowa, woda, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek, papryka, liść laurowy, ziele angielskie), **kasza bulgur** 150g, **surówka z pomidora** porcja 60g (pomidor, rukola, szczypiorek, olej rzepakowy, cukier, cytryna, sól)
sok pomarańczowy 150ml

Środa

zupa jarzynowa 250ml (woda, marchew, kasza kus kus, kalafior, brokuł, fasola szparagowa, groszek, szpinak, seler, por, śmietanka 18%, pietruszka, cebula, masło, koperek, sól, pieprz, lubczyk)
devolaile 100g (filet z kurczaka, bułka tata, jajka, olej rzepakowy, sól, papryka, czosnek, pierz), **ziemniaki** 140g, **buraczki zasmażane** porcja 50g (buraki, woda, cebula, mąka pszenna, masło, cukier, cytryna, sól, pieprz)
sok jabłkowy 150ml

Czwartek

zupa barszcz czerwony 250ml (woda, buraki, marchew, makaron pszenny, wywar mięsny, seler, por, pietruszka, śmietanka 18%, cebula, koncentrat pomidorowy, czosnek, natka pietruszki, sól, majeranek, papryka, pieprz)
gołąbki w sosie pomidorowym 120g (mięso wieprzowe, ryż, kapusta, woda, jajka, woda, koncentrat pomidorowy, cebula, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, czosnek, majeranek, papryka, pieprz), **ziemniaki** 140g, **ogórek kiszony** 60g
sok multiwitamina 150ml

Piątek

zupa owocowa 250ml (woda, truskawka, wiśnia, śliwka, malina, jagoda, makaron pszenny, cukier, cytryna)
steiki rybne w ziołowej panierce 120g (filet z mintaja, mąka pszenna, mąka ryżowa, sól, papryka, drożdże, oregano, tymianek, olej rzepakowy), **ziemniaki** 140g, **surówka z marchewki** porcja 60g (marchew, jabłko, olej rzepakowy, cytryna, cukier, sól)
sok pomarańczowy 150ml

Szkoła

Alergeny –

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
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 producentów użyte produkty tj. kakao, rodzynki, goździki, pestki dyni, słonecznik łuskany, żurawina, żelatyna, koncentrat pomidorowy, produkty mięsne mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera gorzycy i sezamu. Chrupki kukurydziane mogą zawierać orzeszki arachidowe, soję, mleko. Podobnie jak używane do przygotowywania potraw przyprawy: pieprz, bazylia, lubczyk, oregano, zioła prowansalskie, majeranek, tymianek, rozmaryn, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, papryka, przyprawa do zup, mięs drobiowych i wieprzowych, curry, kurkuma, gałka muskatołowa, cynamon mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera gorzycy i sezamu.

Szczegółowy skład potraw dostępny u intendenta.

Jadłospis może ulec zmianie.