

Jadłospis

06-10.06.2022 r.

Data	Obiad	alergeny
poniedziałek 06.06.	<ul style="list-style-type: none">• zupa brokułowa na wywarze mięsnym z zacierkami i warzywami zabieleną jogurtem greckim• ziemniaki z koprem• kotlet mielony z szynki• surówka z białej kapusty z marchewką• woda	1,3,6,7,9,10
wtorek 07.06.	<ul style="list-style-type: none">• zupa barszcz czerwony na wywarze mięsnym z ziemniakami i warzywami zabieleny jogurtem greckim• kaszotto z warzywami• gulasz z szynki• woda z cytryną	1,6,7,9,10
środa 08.06.	<ul style="list-style-type: none">• zupa rosół z makaronem• ziemniaki z koprem• filet z kurczaka panierowany w jajku• fasolka szparagowa na parze z masełkiem• woda	1,3,6,9,10
czwartek 09.06.	<ul style="list-style-type: none">• zupa kapuśniak z młodej kapusty na wywarze mięsnym z ziemniakami i warzywami• makaron pszenny penne• potrawka z indyka z duszonymi warzywami w sosie jogurtowym• woda	1,6,7,9,10
piątek 10.06.	<ul style="list-style-type: none">• zupa ogórkowa na masełku z ziemniakami i warzywami zabieleną jogurtem greckim• ryż na parze• mus truskawkowy• jogurt grecki• kompot z owoców mieszanych	1,6,7,9,10

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

*zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe(np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazyli, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka.