

# Jadłospis



od dnia 02.12.2024 r. do dnia 06.12.2024 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
02.12. Pn.	1. Barszcz czerwony z ziemniakami. 2. Parzaki z musem truskawkowym i polewą czekoladową. 3. Kompot wieloowocowy.	1. Buraki, ziemniaki, <b>śmietana</b> , <b>mąka</b> , pory, sól, marchewka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka, ocet. 2. <b>Mąka</b> , <b>mleko</b> , <b>jajka</b> , <b>kakao</b> , <b>masło</b> , cukier, truskawki, drożdże, cukier wanilinowy. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	895,00 kcal
03.12. Wt.	1. Zupa brokułowa z makaronem. 2. Nagęsy, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem. 3. Herbata z cytryną.	1. Brokuły, <b>seler</b> , <b>śmietana</b> , <b>makaron</b> , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2. Filet z kurczaka, ziemniaki, <b>bułka tarta</b> , <b>jajka</b> , <b>mąka</b> , olej, pekińska, koperek, <b>śmietana</b> , pieprz, czosnek, papryka. 3. Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler jajka	945,00 kcal
04.12. Śr.	1. Żurek z jajkiem, kielbasą i pieczywem. 2. Pierogi ruskie. 3. Kompot wieloowocowy.	1. <b>Żurek kwaszony</b> , <b>jajka</b> , kielbasa toruńska, <b>śmietana</b> , <b>chleb mieszany</b> , <b>chleb ziarno</b> , sól, <b>seler</b> , marchewka, cebula, pietruszka, pory, natka. 2. Ziemniaki, <b>twaróg</b> , olej, <b>jajka</b> , <b>mąka</b> , cebula, pieprz. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	899,00 kcal
05.12. Czw.	1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami. 2. Gulasz wieprzowy, kasza kus-kus, buraczki z chrzanem. 3. Woda z pomarańczą i goździkami.	1. Kalafior, ziemniaki, <b>śmietana</b> , <b>seler</b> , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Szynka wieprzowa, <b>kasza kus-kus</b> , olej, <b>mąka</b> , buraki, czosnek, pieprz, papryka. 3. Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler	870,00 kcal
06.12. Pt.	1. Zupa pomidorowa z ryżem. 2. Ryba z pieca w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej. 3. Kompot wieloowocowy.	1. Koncentrat pomidorowy, ryż, <b>śmietana</b> , marchewka, pory, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka. 2. <b>Ryba miruna</b> , ziemniaki, <b>śmietana</b> , <b>masło</b> , <b>mąka</b> , kapusta czerwona, koperek, cebula, jabłka, czosnek, papryka, pieprz, sól. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba	999,00 kcal

Pogrubioną czcionką zaznaczono posiłki, w których znajdują się alergeny. W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe:

- ✓ **zboża zawierające gluten**: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne
- ✓ **jaja i produkty pochodne**
- ✓ **ryby i produkty pochodne**
- ✓ **składniki zup**: seler i produkty pochodne a także cytrusy
- ✓ **produkty mleczne**: nietolerancja cukru mlekowego – laktozy (**alergia na białko mleka krowiego**)
- ✓ dwutlenek siarki – **składnik suszonych owoców**

Skład produktów złożonych jest do wglądu u intendenci

INTENDENT

SZEF KUCHNI

# Jadłospis



od dnia 09.12.2024 r. do dnia 13.12.2024 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
09.12. Pn.	1.Zupa grochowo-ziemniaczana z kielbasą i pieczywem. 2.Naleśniki z serem i dżemem. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Groch omielony, ziemniaki, kielbasa Toruńska, <b>mąka, chleb mieszany, chleb ziarno, seler</b> , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2. <b>Mąka, mleko, jajka, twaróg, śmietana</b> , olej, dżem, cukier, cukier wanilinowy. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	880,00 kcal
10.12. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Klops w sosie, pomidorowym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych i papryki. 3.Herbata z sokiem.	1.Udko z drobiu, żeberka, <b>kasza jęczmienna, śmietana, seler</b> , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Łopatka wieprzowa, ziemniaki, <b>mąka</b> , przecier pomidorowy, <b>jajka, bułki pszenne, śmietana</b> , ogórki kiszone, papryka świeża, cebula, olej, pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cukier, sok.	laktoza gluten seler jajka	910,00 kcal
11.12. Śr.	1.Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2.Łazanki z kapustą. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Klementynka.	1.Pieczarki, ziemniaki, <b>śmietana</b> , marchewka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, pory, natka, sól. 2.Kapusta biała, cebula, olej, <b>makaron</b> , czosnek, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Klementynka.	laktoza gluten seler	875,00 kcal
12.12. Czw.	1.Rosół z makaronem. 2.Pieczeń z indyka, ziemniaki, sałata zielona. 3.Woda z miętą i cytryną.	1.Udko z drobiu, żeberka, <b>makaron, seler</b> , marchewka, pietruszka, cebula, natka, sól, pory. 2.Filet z indyka, ziemniaki, <b>mąka</b> , sałata zielona, <b>śmietana</b> , masło klarowane, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler	940,00 kcal
13.12. Pt.	1.Zupa selerowa z tartym ciastem. 2.Ryba panierowana ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1. <b>Seler, tarte ciasto, śmietana</b> , groszek zielony, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. <b>Ryba miruna</b> , ziemniaki, <b>jajka, bułka tarta, mąka</b> , olej, kapusta kiszona, marchewka, cebula, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1002,00 kcal

Pogrubioną czcionką zaznaczono posiłki, w których znajdują się alergeny. W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe:

- ✓ **zboża zawierające gluten**: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne
- ✓ **jaja i produkty pochodne**
- ✓ **ryby i produkty pochodne**
- ✓ **składniki zup**: seler i produkty pochodne a także cytrusy
- ✓ **produkty mleczne**: nietolerancja cukru mlekowego – laktozy (**alergia na białko mleka krowiego**)
- ✓ dwutlenek siarki – **składnik suszonych owoców**

Skład produktów złożonych jest do wglądu u intendenci

INTENDENT

SZEF KUCHNI