

# Jadłospis



od dnia 18.11.2024 r. do dnia 22.11.2024 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
18.11. Pn.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Makaron z serem i musem malinowym. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Szynka surowa, fasola czerwona, papryka świeża, przecier pomidorowy, <b>chleb mieszany, chleb ziarno</b> , marchewka, pietruszka, pory, <b>seler</b> , cebula, natka, sól, papryka. 2. <b>Makaron, twaróg, masło</b> , cukier, maliny. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler	870,00 kcal
19.11. Wt.	1.Zupa selerowa z tartym ciastem. 2.Kotlet z drobiu panierowany, ziemniaki, mizeria. 3.Herbata z cytryną.	1. <b>Seler, śmietana, tarte ciasto</b> , groszek zielony, marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, <b>bułka tarta, jajka, mąka</b> , olej, ogórki świeże, <b>śmietana</b> , pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler jajka	905,00 kcal
20.11. Śr.	1.Barszcz ukraiński z pieczywem. 2.Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Banan.	1.Buraki, fasola sucha, kapusta, przecier pomidorowy, <b>chleb mieszany, chleb ziarno</b> , sól, <b>seler</b> , marchewka, cebula, pietruszka, pory, natka. 2.Ziemniaki, olej, <b>jajka, mąka, śmietana</b> , cebula, marchewka, pieczarki, papryka, pieprz, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Banan.	laktoza gluten seler jajka	890,00 kcal
21.11. Czw.	1.Zupa ogórkowa z ziemniakami. 2.Spaghetti. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Ogórki kiszone, ziemniaki, <b>śmietana, seler</b> , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2.Łopatka wieprzowa, passata pomidorowa, pomidory, olej, <b>ser żółty, makaron, mąka</b> , czosnek, pieprz, papryka, oregano. 3.Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler	820,00 kcal
22.11. Pt.	1.Zupa koperkowa z ryżem. 2.Ryba w cieście, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej i buraków. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Koperek, ryż, <b>śmietana</b> , marchewka, pory, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, natka, sól. 2. <b>Ryba miruna</b> , ziemniaki, <b>jajka, mąka, mleko</b> , kapusta kiszona, olej, buraki, czosnek, papryka, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	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 25.11.2024 r. do dnia 29.11.2024 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
25.11. Pn.	1.Zupa bułgarska z kielbasą i pieczywem. 2.Parzaki z musem truskawkowym i polewą czekoladową. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Mus owocowy.	1.Papryka, przecier pomidorowy, kielbasa Toruńska, <b>mąka, chleb mieszany, chleb ziarno, seler</b> , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2. <b>Mąka, mleko, jajka, kakao</b> , truskawki, drożdże, <b>masło</b> , cukier, cukier wanilinowy. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Mus owocowy.	laktoza gluten seler kakao jajka	895,00 kcal
26.11. Wt.	1.Rosół z zacierką. 2.Bitki w sosie, ziemniaki, surówka z selera z żurawiną. 3.Herbata z sokiem.	1.Udko z drobiu, żeberka, <b>zacierka, seler</b> , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Schab wieprzowy, ziemniaki, <b>mąka, seler, śmietana</b> , żurawina, cebula, olej, pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cukier, sok.	laktoza gluten seler	900,00 kcal
27.11. Śr.	1.Zupa pomidorowa z ryżem. 2.Kluski leniwe z serem, surówka z marchwi i jabłka. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Przecier pomidorowy, ryż, <b>śmietana</b> , marchewka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, pory, natka, sól. 2.Ziemniaki, <b>twaróg, masło, mąka, jajka</b> , marchewka, jabłka, cukier. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	885,00 kcal
28.11. Czw.	1.Zupa kalafiorowa z ziemniakami. 2.Makaron pene z kurczakiem w sosie śmietanowym z brokułami. 3.Woda z miętą i cytryną.	1.Kalafior, ziemniaki, <b>śmietana, seler, mąka</b> , marchewka, pietruszka, cebula, natka, sól. 2.Filet z kurczaka, <b>makaron pene, śmietana, mąka</b> , brokuły, masło klarowane, bazylia, czosnek, pieprz, pomidory suszone. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler	900,00 kcal
29.11. Pt.	1.Zupa krupnik. 2.Ryba panierowana ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Udko z drobiu, żeberka, <b>kasza jęczmienna, śmietana</b> , marchewka, pietruszka, cebula, <b>seler</b> , pory, sól. 2. <b>Ryba miruna, ziemniaki, 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