

Jadłospis

od dnia 10.05.2024 r. do dnia 21.05.2024 r.



Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
10.05. Pt.	1.Zupa koperkowa z ryżem. 2.Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Koperek, ryż, śmietana , marchewka, pietruszka, pory, seler , cebula, czosnek, sól, natka. 2. Ryba miruna , ziemniaki, jajka , bułka tarta , mąka , olej, kapusta kiszona, marchewka, cebula, seler , czosnek, papryka, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1002,00 kcal
13.05. Pn.	1.Zupa grochowo-ziemniaczana z kielbasą i pieczywem. 2.Makaron z serem i musem malinowym. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Groch omielony, ziemniaki, mąka , kielbasa toruńska, chleb mieszany , chleb ziarno , seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula. 2. Makaron , twaróg , masło , maliny, cukier, sól. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler	870,00 kcal
17.05. Pt.	1.Zupa brokułowa z makaronem. 2.Ryba po grecku w jarzynach z ziemniakami. 3.Kompot wieloowocowy.	1. Brokuły, makaron , śmietana , marchewka, cebula, pietruszka, seler , pory, natka, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , przecier pomidorowy, olej, pory, pietruszka, marchewka, seler , cebula, papryka, pieprz, czosnek, 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler	1000,00 kcal
20.05. Pn.	1.Barszcz czerwony z ziemniakami. 2.Pierogi ruskie. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Buraki, ziemniaki, seler , mąka , śmietana , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, ocet, czosnek. 2. Mąka , jajka , twaróg , ziemniaki, pieprz, olej, cebula, sól. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	895,00 kcal
21.05. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Nagetsy, ziemniaki, mizeria. 3.Herbata z sokiem.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna , śmietana , sól, marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, mąka , jajka , bułka tarta , ogórki świeże , śmietana , olej, koperek, czosnek, papryka, pieprz. 3.Woda, herbata, cukier, sok.	laktoza gluten seler jajka	922,00 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 22.05.2024 r. do dnia 28.05.2024 r.



Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
22.05. Śr.	1.Zupa grochowa z kielbasą i pieczywem. 2.Kluski leniwe, surówka z marchwi i pomarańczy. 3.Komot wieloowocowy.	1.Fasola sucha, kielbasa toruńska, chleb mieszany, chleb ziarno, seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2. Twaróg , ziemniaki, jajka, mąka, masło , cukier, marchewka, śmietana , pomarańcza. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	840,00 kcal
23.05. Czw.	1.Zupa ogórkowa z ryżem. 2.Sznycelek, ziemniaki, młoda kapustka. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Ogórki kiszzone, ryż, śmietana, mąka, seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Łopatka b/k, ziemniaki, jajka, bułka tarta, bułki pszenne, mąka, śmietana, masło , olej, kapusta młoda, koperek, czosnek, pieprz, ocet. 3.Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler jajka	895,00 kcal
24.05. Pt.	1.Zupa pomidorowa z makaronem. 2.Ryba z pieca w sosie koperkowym, ziemniaki, sałata z pomidorów, ogórków świeżych z sosem winegret. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Przecier pomidorowy, makaron, śmietana , marchew, pietruszka, seler , cebula, pory, natka. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka, śmietana, masło , koperek, olej, sałata zielona, pomidory, ogórki, pieprz, papryka, czosnek, sól. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba	999,00 kcal
27.05. Pn.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Racuchy z jabłkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Jogurt.	1.Szynka surowa, fasola czerwona, przecier pomidorowy, papryka, chleb mieszany, chleb ziarno, seler, mąka , marchewka, pietruszka, cebula, natka, sól, papryka. 2.Drożdże, mleko, mąka, jajka , olej, jabłka, cukier, cukier wanilinowy, cukier puder. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Jogurt .	laktoza gluten seler jajka	895,00 kcal
28.05. Wt.	1.Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2.Spaghetti. 3.Herbata z cytryną.	1.Pieczarki, ziemniaki, śmietana , marchewka, seler , pietruszka, pory, cebula, natka, sól. 2.Łopatka b/k, makaron , przecier pomidorowy, pomidory, passata, mąka, ser żółty , olej, cebula, papryka, czosnek, pieprz, sól, oregano. 3.Woda, cytryna, herbata, cukier.	laktoza gluten seler	900,00

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