

Jadłospis



od dnia 07.05.2025 r. do dnia 16.05.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
07.05. Śr.	1.Zupa pomidorowa z makaronem. 2.Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Jogurt pitny.	1.Koncentrat pomidorowy, makaron , śmietana , seler , pory, marchewka, pietruszka, cebula, natka. 2.Ziemniaki, mąka , olej, jajka , pieczarki, śmietana , marchewka, czosnek, cebula, papryka, pieprz, sól. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Jogurt pitny .	laktoza gluten seler jajka	910,00 kcal
08.05. Czw.	1.Rosół z zacierką. 2.Bitki w sosie, ziemniaki, surówka coleslaw. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Udko z drobiu, żeberka, zacierka , marchew, pietruszka, natka, pory, seler , cebula. 2.Schab wieprzowy, ziemniaki, olej, mąka , czosnek, śmietana , kapusta biała, marchewka, cebula, sól, pieprz. 3.Woda, pomarańcza, goździki, miód.	laktoza gluten seler	900,00 kcal
09.05. Pt.	1.Zupa ogórkowa z ryżem. 2.Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Ogórki kwaszone, ryż, śmietana , cebula, seler , marchewka, pietruszka, pory, natka, sól, pieprz. 2. Ryba miruna , ziemniaki, jajka , mąka , bułka tarta , olej, kapusta kiszona, marchewka, cebula. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka ryba	1002,00 kcal
12.05. Pn.	1.Barzcz czerwony z ziemniakami. 2.Pierogi z serem. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Banan.	1.Buraki, ziemniaki, śmietana , seler , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Twaróg , jajka , mąka , masło , cukier. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Banan.	laktoza gluten seler jajka	890,00 kcal
16.05. Pt.	1.Zupa koperkowa z ryżem. 2.Ryba po grecku w jarzynach z ziemniakami. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Koperek, ryż, śmietana , pory, marchewka, pietruszka, seler , cebula, natka, czosnek, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , olej, przecier pomidorowy, marchewka, pietruszka, por, seler , cebula, pieprz, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka ryba	1000,00 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 KUCH

Jadłospis



od dnia 19.05.2025 r. do dnia 23.05.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
19.05. Pn.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Ryż z jabłkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Drożdżówka.	1.Szynka surowa, papryka, fasola czerwona, przecier pomidorowy, chleb mieszany , chleb ziarno , seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2.Ryż, jabłka, cukier, masło , cynamon . 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Drożdżówka .	laktoza gluten seler	885,00 kcal
20.05. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Kotlety z drobiu z serem żółtym, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem. 3.Herbata z sokiem.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna , śmietana , seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, mąka , jajka , ser żółty , jogurt naturalny , mąka ziemniaczana, olej, pekińska, koperek, marchewka, śmietana , pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, herbata, sok, cukier.	laktoza gluten seler jajka	980,00 kcal
21.05. Śr.	1.Barszcz czerwony z krokietem z mięsem. 2.Jajko w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych i papryki. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Buraki, antrykot, łopatka wieprzowa, jajka , mąka , bułka tarta , olej, marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka, sól. 2.Ziemniaki, koperek, jajka , śmietana , mąka , ogórki kiszane, papryka, cebula, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	990,00 kcal
22.05. Czw.	1.Zupa brokułowa z makaronem. 2.Sznycelek, ziemniaki, młoda kapusta. 3.Woda z miętą i cytryną.	1.Brokuly, makaron , śmietana , seler , marchewka, pietruszka, cebula, natka, pory, sól. 2.Łopatka wieprzowa, jajka , bułki pszenne , mąka , bułka tarta , olej, kapusta młoda, koperek, śmietana , pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, mięta, cytryna, miód.	laktoza gluten seler jajka	889,00 kcal
23.05. Pt.	1.Zupa selerowa z tartym ciastem. 2.Ryba w cieście, ziemniaki, buraczki z papryką 3.Kompot wieloowocowy.	1. Seler , tarte ciasto , śmietana , groszek zielony, marchewka, pietruszka, cebula, pory, czosnek. 2. Ryba mirona , mleko , mąka , jajka , olej, ziemniaki, olej, buraki, papryka, marchewka, pieprz, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1000,00 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

