

JADŁOSPIS

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	Alergeny
Poniedziałek 22.04.2024	Zupa koperkowa (woda, włoszczyzna, masło, śmietana, koperek, mąka, sól, pieprz, ziele angielskie, przyprawa w płynie) z ziemniakami i jajkiem. Kluski na parze z musem śmietanowo- truskawkowym herbata z cytryną.	Zupa: seler, mleko, gorczyca, gluten, jaja. II danie: gluten, mleko, jaja.
Wtorek 23.04.2024	Zupa rosół (woda, wywar mięsno drobiowy, seler, pietruszka, por, marchew, sól, pieprz, przyprawa w płynie) z lanym ciastem (mąka, woda, jaja) i natką pietruszki. Potrawka (woda, włoszczyzna, śmietana, masło, filet z kurczaka, cebula, papryka, pieprz, sól, czosnek) z kurczaka z ryżem i warzywami soczek jabłkowy.	Zupa: seler, gluten, jaja, gorczyca. II danie: gluten, mleko, jaja, soja.
Środa 24.04.2024	Zupa z kalarepki (woda, włoszczyzna, kalarepa, masło, śmietana, przyprawy) z ziemniakami. Spaghetti carbonara (makaron, boczek, ser, śmietana, sól, pieprz, cebula) kompot owocowy (truskawki śliwki agrest porzeczka).	Zupa: mleko, seler, gorczyca, soja. II danie: gluten, seler, gorczyca, soja, jaja.
Czwartek 25.04.2024	Zupa jarzynowa (woda, włoszczyzna, marchew, kalafior, brokuł, śmietana, masło, przyprawy). Kluski śląskie (ziemniaki, mąka, jaja) pieczeń ze schabu (schab b/k) w sosie własnym, kapusta czerwona, kompot owocowy (truskawki, śliwki, agrest, porzeczki).	Zupa: seler, gluten, mleko, soja, gorczyca. II danie: gluten, mleko, jaja, soja.
Piątek 26.04.2024	Zupa piracka (woda, włoszczyzna, masło, cebula, filet z ryby miruny, śmietana przyprawy) z groszkiem ptysiowym. Naleśniki (woda, mąka, jaja, mleko) z dżemem, mus owocowy (banan, marchew, jabłko).	Zupa: mleko, seler, soja, gorczyca, ryba. II danie: jaja, mleko, gluten.

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od personelu. Przyprawy używane do sporządzania posiłków mogą zawierać śladowe ilości zbóż glutenowych, jaja, mleko (łącznie z laktozą) soję gorczycę, seler, orzeszki ziemne i sezam. Szczegółowe informacje na temat surowców użytych do produkcji potraw są u intendenta.



Rozwiązania dla gastronomii