

JADŁOSPIS

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 17.06.2024	Zupa krem z selera (woda masło włoszczyzna seler śmietana sól pieprz czosnek) z groszkiem ptysiowym. Kluski na parze z nadzieniem owocowym(malina), sok jabłkowy.	Zupa: seler, soja, gorczyca, gluten, jaja. II danie: mleko, jaja, gluten, seler, gorczyca, soja.
Wtorek 18.06.2024	Zupa rosół z makaronem (wywar mięsno-warzywny por pietruszka marchew seler przyprawa w płynie sól pieprz). Ziemniaki, pieczeń ze schabu (schab b/k) w sosie pieczeniowym (cebula masło włoszczyzna śmietana mąka przyprawy), sałatka z białej kapusty (kapust biała cebula sól pieprz).	Zupa: seler, gluten, soja, gorczyca. II danie: gluten, mleko, jaja, seler, gorczyca.
Środa 19.06.2024	Zupa krupnik (woda rozbratel żeberka wieprzowe włoszczyzna kasza jęczmienna seler marchew pietruszka przyprawy). Makaron tagiatelle w zielonym sosie (szpinak brokuł śmietana czosnek sól pieprz) z kurczakiem (filet), sok pomarańczowy.	Zupa: gluten, seler, gorczyca, soja. II danie: gluten, mleko, jaja, gorczyca, seler.

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