

JADŁOSPIS

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 23.09.2024	Zupa jarzynowa (woda włoszczyzna masło marchew kalafior seler brokuł śmietana mąka przyprawy) z ziemniakami. Pierogi z mięsem, boczkiem (wędzony parzony) i cebulką . Surówka z kapusty kiszonej (kapusta kiszona jabłko marchew cebula olej rzepakowy sól pieprz). Brzoskwinia.	Zupa: gluten soja gorczyca mleko II danie :gluten seler gorczyca jaja
Wtorek 24.09.204	Zupa rosół z makaronem (woda porcja rosółowa skrzydła z indyka por seler pietruszka marchew przyprawa w płynie sól pieprz). Ziemniaki, pieczeń rzymska (łopatka wieprzowa cebula jajka bułka przyprawy) w sosie paprykowym (masło papryka świeża papryka słodka cebula śmietana mąka przyprawy) sałatka z białej kapusty (kapusta biała cebula sól pieprz). Kompot owocowy (agrest porzeczka truskawka śliwki).	Zupa: gluten jaja seler gorczyca II danie: jaja gluten seler gorczyca
Środa 25.09.2024	Zupa krem z dyni (dynia masło śmietana przyprawy) z groszkiem ptysiowym. Ziemniaki, paluszki rybne (filet z dorsza), fasolka szparagowa okraszona maselkiem i bułką tartą.	Zupa: gluten seler gorczyca soja mleko II danie: jaja gluten seler gorczyca soja ryba
Czwartek 26.09.2024	Zupa ogórkowa (woda masło ogórki kiszone włoszczyzna mąka śmietana sól pieprz wegeta naturalna). Potrawka z kurczaka (filet z kurczaka)z ryżem i czerwoną kapustą. Soczek owocowy (jabłko pomarańcza.)	Zupa: gluten seler gorczyca soja mleko II danie: gluten seler gorczyca soja
Piątek 27.09.2024	Zupa pomidorowa (woda włoszczyzna pomidory przecierane mąka śmietana przyprawy) z ryżem. Kopytka ziemniaczane (ziemniaki jajka mąka ziemniaczana sól pieprz) na słodko, z cukrem maselkiem i cynamonem. Mus owocowy.	Zupa: seler gorczyca soja gluten mleko II danie: gluten jaja seler gorczyca soja

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