

Jadłospis 10-14 luty 2025 r.

PONIEDZIALEK	<p style="text-align: center;">Chleb pszenny Składniki: mąka <u>pszenna</u>, woda, sól, olej, drożdże, cukier</p> <p style="text-align: center;">Zupa szczawiowa i szpinakiem z ziemniakami i jajkiem bez mięsa Składniki: woda, szczaw konserwowy(szczaw, sól), szpinak, mrożony, ziemniaki, <u>jaja</u> kurze całe, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p style="text-align: center;">Zapiekanka mięsna z makaronem i serem Składniki: makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny(mąka z <u>pszenicy</u> zwyczajnej), wieprzowina łopatka, marchew, pietruszka, korzeń, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty(<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, barwnik: annato), <u>seler</u> korzeniowy, olej rzepakowy</p> <p style="text-align: center;">Energia: 696 kcal Białko: 31.5 g Tłuszcz: 21.8 g Węglowodany: 88.8 g</p>
WTOREK	<p style="text-align: center;">Chleb pszenny Składniki: mąka <u>pszenna</u>, woda, sól, olej, drożdże, cukier</p> <p style="text-align: center;">Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym z kaszą Składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, fasolka szparagowa, mrożona, kalafior, brokuły, pietruszka, korzeń, śmietanka 30% (z <u>mleka</u>), kasza manna(<u>pszenica</u>), <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu z kurczaka Składniki: mięso z kurczaka (31%), woda, panier (mąka <u>pszenna</u>, sól, drożdże, przyprawy, skrobia ziemniaczana), szynka z kurczaka (10%), ser topiony (8%), olej rzepakowy, skórki kurczaka, białko <u>sojowe</u>, błonnik <u>pszenny</u>, sól, przyprawy, cebula, czosnek</p> <p style="text-align: center;">Ziemniaki posypane koperkiem Składniki: ziemniaki, koperek, sól biała</p> <p style="text-align: center;">Surówka z marchewki, jabłka i pora z majonezem Składniki: marchew, jabłko, por, majonez(olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, <u>gorczyca</u>, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka <u>jaj</u> kurzych (7,0%))</p> <p style="text-align: center;">Energia: 696 kcal Białko: 24.8 g Tłuszcz: 24.4 g Węglowodany: 85.4 g</p>
ŚRODA	<p style="text-align: center;">Chleb żytni razowy Składniki: mąka <u>żytnia</u>, mąka <u>żytnia</u> razowa, woda, sól.</p> <p style="text-align: center;">Żurek z ziemniakami, kielbasą i jajkiem Składniki: woda, ziemniaki, kielbasa podwawelska, <u>jaja</u> kurze całe, marchew, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), zakwas na żurek(woda, mąka <u>żytnia</u>, czosnek, liście laurowe, ziarna ziela angielskiego), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, chrzan, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz</p> <p style="text-align: center;">Ryż z brzoskwiniami i śmietaną Składniki: woda, ryż biały, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), brzoskwinia w syropie(brzoskwinie, woda, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy)</p> <p style="text-align: center;">Energia: 686 kcal Białko: 26.2 g Tłuszcz: 21.6 g Węglowodany: 93.8 g</p>
CZWARTEK	<p style="text-align: center;">Chleb pszenny Składniki: mąka <u>pszenna</u>, woda, sól, olej, drożdże, cukier</p> <p style="text-align: center;">Zupa ogórkowa Składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, skrzydło indyka, pietruszka, korzeń, por, <u>seler</u> korzeniowy, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), koperek, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p style="text-align: center;">Gulasz wieprzowy Składniki: wieprzowina łopatka, woda, marchew, cebula, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u>, typ 450</p> <p style="text-align: center;">Kasza bulgur (pszenica)</p> <p style="text-align: center;">Surówka z kapusty czerwonej z marchewką Składniki: kapusta czerwona, marchew, olej rzepakowy, por, miód pszczeni</p> <p style="text-align: center;">Energia: 643 kcal Białko: 27 g Tłuszcz: 22.6 g Węglowodany: 75.9 g</p>

Chleb pszennySkładniki: mąka **pszenna**, woda, sól, olej, drożdże, cukier**Barszcz ukraiński**Składniki: burak, ziemniaki, kapusta biała, koncentrat barszczu czerwonego(zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, sól, kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne (zawierają **seler**), przyprawy i ekstrakty przypraw), fasola biała, nasiona suche, marchew, śmietana 18% (z **mleka**), pietruszka, korzeń, cebula, **seler** korzeniowy, por, natka pietruszki, koperek, ziele angielskie, liść laurowy, sól biała, pieprz**Filet z miruny smażony**Składniki: **miruna** świeża, filety bez skóry(**ryba**), mąka **pszenna**, typ 450, olej rzepakowy**Frytki ziemniaczane**

Składniki: ziemniaki, olej rzepakowy, przyprawa ziołowa

Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem

Składniki: kapusta kiszona(kapusta biała, marchew, sól), jabłko, cebula, olej rzepakowy, cukier, sól biała, pieprz

Energia: 686 kcal Białko: 23.1 g Tłuszcze: 23.3 g Węglowodany: 85.3 g

- Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez **podkreślenie**.
- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: **zboża zawierające gluten, soja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, tubin, mięczaki**. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.

