

# Jadłospis 15-19 kwiecień 2024r.

PONIEDZIALEK	<p><b>Chleb pszenno-żytni pytłowy PSS Bielsk Podlaski</b> Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól</p> <p><b>Barszcz biały z ziemniakami na wywarze warzywnym</b> Składniki: woda, ziemniaki, zakwas na żurek (<u>żyto</u>), marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Zapiekanka mięsna z makaronem i serem</b> Składniki: makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny, wieprzowina topatka, marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty (<u>mleko</u>), olej rzepakowy</p> <p><b>Jabłko Crispy Natural - suszone plastry jabłek 18g</b> <i>Energia: 650 kcal, Białko: 24,2 g, Tłuszcze: 16 g, Węglowodany: 105,4 g</i></p>
WTOREK	<p><b>Chleb pszenno-żytni pytłowy PSS Bielsk Podlaski</b></p> <p><b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> Składniki: woda, ryż biały, koncentrat pomidorowy, 30%, marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), kurczak, tuszka, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p><b>Udko z kurczaka pieczone</b> Składniki: mięso z udka i podudzia kurczaka, olej rzepakowy</p> <p><b>Ziemniaki gotowane</b> Składniki: ziemniaki, sól biała</p> <p><b>Marchewka z groszkiem i masłem</b> Składniki: marchew z groszkiem, mrożona, masło ekstra (<u>mleko</u>)</p> <p><b>Fit Ciasteczka zbożowe z morelą 50g Sante</b> <i>Energia: 675 kcal, Białko 30 g, Tłuszcze 21,9 g Węglowodany 91,9 g</i></p>
ŚRODA	<p><b>Chleb pszenno-żytni pytłowy PSS Bielsk Podlaski</b></p> <p><b>Zupa meksykańska</b> Składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, korzeń, mięso wieprzowe, papryka kolorowa, mrożona, koncentrat pomidorowy, 30%, <u>seler</u> korzeniowy, kukurydza, konserwowa, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól biała, pieprz, majeranek, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p><b>Pierogi z truskawkami, śmietaną z cukrem</b> Składniki: mąka <u>pszenna</u>, typ 500, truskawki, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), woda, cukier, <u>jaja</u> kurze całe, cukier, olej rzepakowy</p> <p><b>Kakao</b> Składniki: mleko krowie, 3,2% tłuszczu, kakao 16%, proszek <i>Energia: 664 kcal Białko 19.8 g, Tłuszcze 20 g, Węglowodany 104.5 g</i></p>
CZWARTEK	<p><b>Chleb pszenno-żytni pytłowy PSS Bielsk Podlaski</b></p> <p><b>Krupnik ryżowy</b> Składniki: woda, ziemniaki, marchew, ryż biały, kurczak, tuszka, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, koperek, wieprzowina żeberka, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p><b>Bigos ze słodkiej kapusty z mięsem</b> Składniki: kapusta biała, mięso mielone wieprzowe z topatki, kiełbasa wieprzowa zwyczajna, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, <u>mąka pszenna</u>, typ 450, olej rzepakowy, pieprz, cukier, sól biała</p> <p><b>Ziemniaki z masłem</b> Składniki: ziemniaki, masło ekstra (<u>mleko</u>), sól biała</p> <p><b>Ogórek</b></p> <p><b>Jabłko</b> <i>Energia: 659 kcal, Białko 20.6 g, Tłuszcze 17.8 g, Węglowodany 106.8 g</i></p>
PIĄTEK	<p><b>Chleb pszenno-żytni pytłowy PSS Bielsk Podlaski</b></p> <p><b>Barszcz ukraiński z ziemniakami</b> Składniki: woda, burak, ziemniaki, późne, fasola biała, nasiona suche, kurczak, tuszka, marchew, kapusta biała, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Kopytka</b> Składniki: ziemniaki, późne, mąka <u>pszenna</u>, typ 450, jaja kurze całe, skrobia ziemniaczana</p> <p><b>Sos pieczarkowy</b> Składniki: pieczarki świeże, woda, cebula, Śmietanka 30% (<u>mleko</u>), olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u>, typ 450, sól biała, pieprz <i>Energia: 597 kcal Białko: 17.4 g Tłuszcze: 19.4 g Węglowodany: 92.7 g</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez <u>podkreślenie</u>.</li> <li>➤ Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: <u>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, łubin, mięczaki</u>. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.</li> <li>➤ Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.</li> </ul>	

SMACZNEGO