

Jadłospis 22-26 kwiecień 2024r.

PONIEDZIAŁEK	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy</p> <p>Zupa grochowa Składniki: woda, ziemniaki, groch nasiona suche, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p> <p>Gulasz wieprzowy z kaszą bulgur Składniki: wieprzowina łopatka, marchew, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, typ 450, kasza bulgur (<u>pszenica</u>)</p> <p>Salatka szwedzka Składniki: ogórek kiszony, cebula, olej rzepakowy, <u>gorczyca</u> <i>Energia: 755 kcal, Białko: 35,5 g, Tłuszcze: 19,3 g, Węglowodany: 109,9 g</i></p>
WTOREK	<p>Rosół warzywny z makaronem Składniki: woda, marchew, makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Medaliony z kurczaka Składniki: mięso z piersi kurczaka bez skóry, ser gouda (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii), bułka tarta (<u>pszenica</u>), olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki gotowane Składniki: ziemniaki, sól biała</p> <p>Salata masłowa z rzodkiewką, szczypiorkiem i śmietaną Składniki: salata, rzodkiewka, szczypior, śmietana 18% (<u>mleko</u>)</p> <p>Sok jabłkowo-owocowy 100% <i>Energia: 635 kcal, Białko 31,2 g, Tłuszcze 16,2 g Węglowodany 89,6 g</i></p>
ŚRODA	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy</p> <p>Żurek z ziemniakami, kielbasą i jajkiem Składniki: woda, ziemniaki, kielbasa podwawelska, <u>jaja</u> kurze całe, marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), zakwas na żurek (<u>żyto</u>), pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, chrzan, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz</p> <p>Ryż z brzoskwiniami i śmietaną Składniki: woda, ryż biały, brzoskwinia w syropie, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), cukier <i>Energia: 708 kcal Białko 25,8g, Tłuszcze 20,2 g, Węglowodany 106,6 g</i></p>
CZWARTEK	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy</p> <p>Krupnik ryżowy Składniki: woda, ziemniaki, marchew, ryż biały, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, koperek, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Karkówka wieprzowa Składniki: mięso wieprzowe karkówka, cebula, pieprz, sól</p> <p>Ziemniaki gotowane Składniki: ziemniaki, sól biała</p> <p>Surówka z marchwi, jabłka i pora ze śmietaną Składniki: marchew, jabłko, por, jogurt grecki (<u>mleko</u>)</p> <p>Woda z cytryną <i>Energia: 608 kcal, Białko 28,1 g, Tłuszcze 16,5 g, Węglowodany 90,5 g</i></p>
PIĄTEK	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy</p> <p>Barszcz czerwony Składniki: woda, ziemniaki, późne, burak, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, seler korzeniowy, por, koncentrat barszczu czerwonego (<u>seler</u>), natka pietruszki, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Nuggetsy rybne (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony, <u>mintaj</u> 70%) (<u>pszenica</u>, <u>jaja</u>, <u>gorczyca</u>)</p> <p>Filety zapiekane z serem (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony, <u>filety rybne</u> 44%) (<u>pszenica</u>, <u>mleko</u>, <u>seler</u>, <u>laktoza</u>, <u>masło</u>, <u>serwatka</u>, może zawierać <u>skorupiaki</u>, <u>jaja</u>, <u>soje</u>, <u>gorczyce</u>)</p> <p>Frytki ziemniaczana karbowane (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony)</p> <p>Kapusta kwaszona Składniki: kapusta biała, marchew, sól <i>Energia: 601 kcal Białko: 23,9 g Tłuszcze: 18,1 g Węglowodany: 83,2 g</i></p>
<p>➤ Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez <u>podkreślenie</u>.</p> <p>➤ 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.</p> <p>➤ Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.</p>	

SMACZNEGO