

Jadłospis

Tydzień 8 -10 kwietnia

<p>Środa <u>Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem</u> – 300 ml <u>Ziemniaki</u> – 180 g <u>De volaille</u> – 1 szt <u>Surówka z kapusty pekińskiej, świeżego ogórka i pomidora koktajlowego w sosie vinaigrette</u> – 140 g Napój owocowy - 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Zupa wersja wegetariańska na wywarze warzywnym: włoszczyzna, szczaw konserwowy, ryż biały, jaja, przyprawy, masło 82%. Ziemniaki, de volaille: filet z piersi kurczaka, jaja, masło, mąka pszenna, bułka tarta, pietruszka natka, olej rzepakowy, przyprawy. Kapusta pekińska, ogórek zielony, pomidor koktajlowy, koperek, przyprawy. Sos: oliwa z oliwek, czosnek, musztarda, cytryny, koperek. Syrop wiśniowy.</p>
<p>Czwartek <u>Zupa wiosenna</u> – 300 ml <u>Spaghetti z sosem bolońskim i serem żółtym</u> – 200 g Kompot jabłkowo-gruszkowy – 200 ml alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kalafior, brokuł, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony, ziemniaki, przyprawy, śmietana 12% UHT. Makaron spaghetti, łopatka wieprzowa, cebula, przecier pomidorowy, pomidory konserwowe krojone b/skóry, przyprawy, ser żółty wiórki. Gruszki , jabłka, miód.</p>
<p>Piątek <u>Barszcz czerwony</u> – 300 ml <u>Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem</u> – 2 szt Woda z pomarańczą – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Kości wędzone, buraki, włoszczyzna, ziemniaki, koncentrat barszczu, przyprawy, pietruszka natka. Racuchy: mąka pszenna, mleko 3,2%, jaja, drożdże piekarnicze, jabłka, cukier puder, smalec do smażenia. Pomarańcze, woda bez cukru.</p>

**Alergeny podkreślone w jadłospisie: 1-gluten, 3-jaja, 4-ryby, 7-mleko i pochodne, 9-seler, 10-gorzycza*