

Jadłospis

16.09.2019 – 27.09.2019

Lp.	Data	Zestaw obiadowy	Alergeny
1	16.09. poniedziałek	Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami, zabelony śmietaną z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki i koperku, kromka pełnoziarnistego chleba. Kopytka z masełkiem lekko oprószone cukrem trzcinowym, surówka z tartej marchewki z dodatkiem brzoskwini, herbata z cytryną.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja.)
2	17.09. wtorek	Zupa ogórkowa z ziemniakami, zabelona śmietaną z dodatkiem świeżo siekanego koperku i natki pietruszki, kromka dyniowego chleba. Risotto z szynką wieprzową, marchewką i selerem, polane delikatnym sosem pomidorowym, kompot owocowy, nektarynka.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten.)
3	18.09. środa	Zupa zacierkowa na rosole z kości wieprzowo-drobiowych z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki i koperku. Ziemniaki, kotlet drobiowy w złotej panierce, ćwiartki pomidora z zieloną cebulką w sosie jogurtowym, herbata owocowa.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne)
4	19.09. czwartek	Zupa pieczarkowa z ryżem, zabelona śmietaną z dodatkiem świeżo siekanego koperku i natki pietruszki, kromka orkiszowego chleba. Razowy makaron pene podawany z tuńczykiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo-koperkowym, kompot wieloowocowy, śliwka.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, gorczyca, ryby.)
5	20.09. piątek	Tradycyjny barszcz biały z jajkiem i podsmażaną kiełbasą „krakowską suchą” oraz kromką żytniego chleba. Wypiekane krokiety z słodkiej kapusty w złotej panierce, herbata owocowa, mus owocowy.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne, białko sojowe, gorczyca)
6	23.09. poniedziałek	Zupa ziemniaczana na wywarze z żeberek wieprzowych, zabelona śmietaną ze świeżo siekanym koperkiem i natką pietruszki. Ryż na sypko podawany z kawałkami fileta z kurczaka w sosie chińskim, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem, jabłko.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten.)
7	24.09. wtorek	Zabelony krupnik z ziemniakami na wywarze z kości drobiowych z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki oraz koperku, kromka słonecznikowego chleba. Łagodne meksykańskie burrito z mięsa drobiowego z czerwoną fasolą i papryką w tortilli, herbata owocowa, gruszka.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne.)
8	25.09. środa	Zupa neapolitańska z makaronem na bazie serka topionego z dodatkiem otartego oregano, kromka żytniego chleba. Kasza gryczana na sypko podawana z pieczonym schabem w marynacie musztardowej, polanym sosem własnym, surówka z buraczka ćwikłowego z cebulką i jabłkiem, herbata z cytryną.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gorczyca, gluten.)
9	26.09. czwartek	Bulion warzywny na rosole z kości wieprzowo-wołowych z zacierką oraz świeżo siekaną natką pietruszki i koperku. Ziemniaki, ryba (miruna) w cieście, surówka z kapusty kiszzonej, jabłka i marchewki z dodatkiem oliwy z oliwek i zielonej cebulki, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne, ryby.)
10	27.09. piątek	Zupa z fasoli szparagowej z ziemniakami zabelona śmietaną oraz dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki oraz koperku, kromka żytniego chleba. Pierogi ruskiem z masełkiem, surówka z marchewki i jabłka, herbata owocowa.	(Zawiera alergeny: Seler, mleko i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, gluten.)