

TYDZIEŃ I 02-06.03.2020

Poniedziałek

Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną (7,9)

Mięso mielone wieprzowe z sosem bolońskim, makaron razowy penne (1)

Kompot z czarnej porzeczki

Owoc

Wtorek

Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami pelati (9)

Kotlet drobiowy z serem w sosie warzywno-koperkowym z ryżem (1,3,7), surówka marchewka z jabłkiem i serem

Kompot owocowy

Owoc

Środa

Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną śmietaną (7,9)

Pieczona kiełbaska z ziemniakami i surówka z kapusty pekińskiej

Kompot jabłkowy

Owoc

Czwartek

Barszcz czerwony zabieleny śmietaną (7,9)

Gołąbek białoruski w sosie pomidorowym z kaszą pęczak (1,3), surówka coleslaw

Kompot owocowy

Owoc

Piątek

Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną (7,9)

Babka ziemniaczana z sosem pieczarkowym i ogórkiem konserwowym (3)

Kompot z czarnej porzeczki

Owoc

TYDZIEŃ II 09-13.03.2020

Poniedziałek

Zupa kapuśniak (9)

Pieczeń rzymska wieprzowo-drobiowa w sosie własnym z kaszą jęczmienną (1,3) surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Kompot owocowy

Owoc

Wtorek

Tradycyjny krupnik z kaszą jęczmienną (1,9)

Kolorowy kociółek z indyka z makaronem mini penne (1,9)

Kompot z czarnej porzeczki

Owoc

Środa

Barszcz ukraiński zabieleny śmietaną (7,9)

Kotlet po królewsku z ziemniakami (1,7) surówka biała rzepa z marchewką

Kompot owocowy

Owoc

Czwartek

Rosół z makaronem (1,9)

Pulpeciki wieprzowe w sosie z cukinii z ryżem (1,3,9) surówka z kapusty pekińskiej

Kompot owocowy

Owoc

Piątek

Zupa jarzynowa zabieleną śmietaną (7,9)

Paluszki rybne z ziemniakami (1,4) surówka szwedzka

Kompot jabłkowy

Owoc

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); 74 c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

Informujemy:

- nie używamy koncentratów spożywczych i innych ulepszcaczy,
- nie stosujemy produktów typu warzywko, magii (jedynie naturalne przyprawy np. pieprz, ziele angielskie, majeranek, rozmaryn, lubczyk, kminek itp.)
- obróbka termiczna dokonywana jest w piecach konwekcyjno-parowych(nie smażymy, a pieczemy, pieczenie z parowaniem lub parowanie)
- 200ml kompotu zawiera 4g cukru (na przemiennie dajemy również kompot z suszu)
- używamy oleju rzepakowego, oliwy z oliwek