Jadłospis

Dzień tygodnia, data i potrawy	Składniki
Poniedziałek – 16.05.2022. Żurek z kiełbasą – 300ml, **(6, 8)** Knedle ze śliwkami i sosem jogurtowo - śmietanowym– ok. 200g, **(1, 4, 6),** Woda – 200ml.	**Żurek koncentrat, kiełbasa biała,** (skład – etykieta do wglądu) ziemniaki, śmietana 30%, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), **Knedle ze śliwkami** – produkt gotowy (skrobia ziemniaczana, ziemniaki gotowane, mąka pszenna, jajka, śliwka, woda, sól, **Smietana 18%, Jogurt naturalny,** cukier,
Wtorek – 17.05.2022. Bakłażan panierowany – ok. 90 g, **(1, 4, 6)** Pomidorki koktajlowe ze szczypiorkiem i śmietaną – ok. 90 g, **(6)** Ziemniaki gotowane – ok. 180 g, Herbata ziołowa – 200, Banan – 1/2 szt.	**Bakłażan świeży,** bułka tarta, jajka, płatki kukurydziane, mąka pszenna, mleko, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej rzepakowy, **Pomidorki koktailowe, szczypior,** śmietana 18%, przyprawy (sól, kwas cyrynowy, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), **Ziemniaki,** woda, sól, **Rumianek i mięta,** woda, cukier.
Środa – 18.05.2022. Zupa Minestrone z ziemniakami – 300 ml, **(6, 8)** Krokiety z kapustą i mięsem – ok. 200 g, **(1, 4, 6)** Dip czosnkowy – ok. 20 g, **(6)** Kompot truskawkowy – 200 ml, Jabłko – 1/2 szt.	**Pepperonata -** (papryka trzykolorowa, smażona cebula, koncentrat pomidorowy), **Rattatuj –** (produkt gotowy) ziemniaki, włoszczyzna, śmietana 30%, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), **Blaty naleśnikowe –** produkt gotowy (mąka pszenna, jajka, mleko, woda, sól, kapusta kiszona, wołowina, cebula, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy, **Majonez,** jogurt naturalny, czosnek świeży, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), **Truskawki** – produkt mrożony**,** woda, cukier.
Czwartek – 19.05.2022. Wątróbka z cebulką – ok. 120 g, **(1)** Surówka z pora, kukurydzy i brzoskwinii z dipem jogurtowo - majonezowym – ok. 90 g, **(6)** Kasza pęczak – ok. 180 g, **(1)** Sok pomarańczowy – 200 ml.	**Wątróbka drobiowa,** cebula, jabłka, mąka pszenna, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), **Kasza jęczmienna pęczak,** woda, sól, **Por, brzoskwinia konserwowa, kukurydza konserwowa,** majonez, jogurt naturalny, sól, cukier, kwas cytrynowy, **Koncentrat soku pomarańczowego 100%,** woda, cukier.
Piątek – 20.05.2022. Gołąbki z dorsza z sosem chrzanowym – ok. 130 g, **(1, 2, 6)** Ziemniaki purre – ok. 180 g, **(6)** Kompot z jabłek – 200 ml, Banan – 1/2 szt..	**Kapusta włoska, dorsz**, kasza gryczana, cebula, **Chrzan tarty, masło**, mąka pszenna, woda, śmietana 30%, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.). **Ziemniaki,** woda, mleko, sól, **Jabłka, koncentrat soku jabłkowego 100%,** woda, cukier.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziełło Sylwia

Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

***Oznaczenia cyfrowe umieszczone przy potrawach w jadłospisie stanowią symbole alergenów, których wykaz znajdziemy obok jadłospisu.**