Jadłospis jesienny

Dzień	Zupa	II Danie	Deser
Poniedziałek 11.09.2023	Zupa krem z brokuła z dodatkiem śmietany (300ml), posypana grzankami[1] (10g)	Pieczony udziec[1] z kurczaka (150g) podany z puree ziemniaczanym[7] z koperkiem (180g) i surówką z czerwonej kapusty z majonezem[1,3,7,10] (80g)	Kompot owocowy (200ml)
Wtorek 12.09.2023	Barszcz czerwony z jarzynami[9] i ziemniakami z dodatkiem śmietany[7] (300ml)	Pierogi[1,3] z mięsem (6szt.; 240g) polane duszoną cebulką (20g/10ml), podane z surówką z marchewki i pora (80g)	Herbata truskawkowa (200ml)
Środa 13.09.2023	Zupa fasolowa z jarzynami[9], ziemniakami, kiełbaską wiejską[1] i białą fasolą „Jaś" (300ml)	Ryż paraboliczny z jabłkiem i cynamonem na słodko (250g) polany musem truskawkowym (50ml)	Izotonik z miodem i cytryną (200ml)
Czwartek 14.09.2023	Zupa pomidorowa z jarzynami i ryżem z dodatkiem śmietany[7] (300ml)	Paluszki rybne[1,3,4,7] z fileta mintaja w panierce (4szt; 120g) podane z ziemniakami[7] (180g) posypanymi koperkiem i z surówką z ogórka kiszonego i marchewki (80g)	Herbata miętowa (200ml)
Piątek 15.09.2023	Kapuśniak kiszonej kapusty z jarzynami[9] i ziemniakami (300ml)	Kopytka[1,3] (240g) polane sosem pomidorowo-warzywnym[9] (50ml), posypane tartym serem żółtym[7] (15g), podane z warzywami na ciepło przygotowanymi na parze: brokuł, kalafior, mini marchew (90g)	Kompot wieloowocowy (200ml)

Alergeny:
1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

Do przygotowania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego, a do surówek i sałatek oleje nierafinowane, np. oliwa z oliwek.