

Jadłospis nr 20

Potrawy wyróżnione kursywą i podkreśleniem zawierają substancje alergenne

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY UE NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.)

		PONIEDZIAŁEK 09.03.2020	WTOREK 10.03.2020	ŚRODA 11.03.2020	CZWARTEK 12.03.2020	PIĄTEK 13.03.2020
I ŚNIADANIE	Bufet	Pieczywo <u>pszenno-żytnie</u> , <u>masło(mleko)</u> , ogórki zielone, pomidory, mix sałat, marchew, papryka, miód, płatki kukurydziane, herbata, kawa zbożowa(<u>żyto</u> , <u>jęczmień</u>), <u>ser</u> żółty, dżem niskosłodzony, majonez(<u>gorczyca</u>), musztarda (<u>gorczyca</u>), ketchup				
		<u>Sery</u> mix 0,03kg <u>Pasztet</u> z indyka pieczony 0,05 kg	Wędlina 0,03 kg Pasta <u>jajeczna</u> 0,05kg	Wędlina 0,03 kg <u>Makrela</u> w pomidorach/ w oleju 0,05kg	<u>Sery</u> kanapkowe 0,03 kg Wędlina 0,03 kg	Wędlina 0,05 kg <u>Jajko</u> w majonezie 0,05 kg (<u>gorczyca</u>)
II ŚNIADANIE		a) Drożdżówka z <u>serem</u> (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>) b) Jabłko 1 szt.	a) Bułka pszenna (mąka <u>pszenna</u>) b) Banan 1 szt.	a) Bułka <u>szpinakowa</u> (mąka <u>pszenna</u>) b) Gruszka 1 szt.	a) Bułka jęczmienna (mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>jęczmienna</u>) b) Kiwi 1szt.	a) Bułka z makiem (mąka <u>pszenna</u>) b) Soczek Vitamini 0,3l
OBIAD	Zupa	Jarzynowa z makaronem (wywar <u>maślano</u> -warzywny, mąka <u>pszenna</u> , <u>śmietana</u>)	Grycikowa (wywar mięsno-warzywny, <u>seler</u>)	Ogórkowa z ryżem (wywar <u>maślano</u> -warzywny, <u>śmietana</u>)	Krupnik (wywar <u>maślano</u> warzywny, <u>śmietana</u> , <u>gluten</u>)	Krem z fasoli z grzankami (wywar mięsno-warzywny, mąka <u>pszenna</u> ,)
	II danie	Placki ziemniaczane z <u>sosem</u> pieczarkowym 0,30 kg(<u>śmietana</u> , mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>)	Ziemniaki <u>Kotlet</u> schabowy 0,15 kg (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>)	Ziemniaki <u>Filet</u> z kurczaka zapiekany z <u>serem</u> i pomidorem 0,15kg	Ziemniaki, <u>Sznyceł</u> (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>) 0,15kg	<u>Spaghetti</u> vege 0,25kg (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u> , <u>śmietana</u>)
	Dodatek do obiadu	Sałata zielona z <u>sosem</u> <u>musztardowym</u> (<u>gorczyca</u>)	Mizeria (<u>śmietana</u>) Kalafior na ciepło	Surówka <u>wiosenna</u> (<u>gorczyca</u>) Fasolka żółta na ciepło	Ogórek kiszony Brokuł na ciepło	Ciastko muesli 1op. (<u>gluten</u> , <u>orzechy</u>)
	Napój	Kompot	kompot	Sok owocowy	Kompot	Kompot
KOLACJA	Bufet	Pieczywo <u>pszenno-żytnie</u> , <u>masło</u> , <u>mleko</u> , ogórki zielone, pomidory, miód, płatki kukurydziane, herbata, kawa <u>zbożowa</u> (<u>żyto</u> , <u>jęczmień</u>), <u>ser</u> żółty,				
		Parówki 2 szt. <u>Sery</u> homogen. 0,03 kg Sałata lekka z rukolą 0,08kg	<u>Sałata Gyros</u> 0,15kg (<u>gorczyca</u>) <u>Sery</u> topione 0,03kg Wędlina 0,03 kg	Sałata porowa 0,08kg (<u>gorczyca</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>) Wędlina 0,03kg <u>Mozzarella</u> z pomidorem 0,05kg	Leczo z kiełbasą 0,15kg Wędlina 0,03kg <u>Serek</u> wiejski 0,03kg	Wędlina 0,05kg <u>Sery</u> mix 0,3kg
Intendent		Szef Kuchni			Kierownik Internatu	