

# JADŁOSPIS

14.10.24 – 18.10.24

Poniedziałek 14.10.24	<p><b>ZUPA GROCHOWA</b> z ziemniakami 400ml (groch łuskany, boczek wędzony-parzony, marchew, pietruszka, natka pietruszki, seler, cebula, czosnek, ziemniaki, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>NALEŚNIKI</b> z serem, czekoladą i pomarańczą 280g ( <b>mąka pszenna, jaja kurze</b>, mleko, woda, olej rzepakowy, ser biały półtłusty, pomarańcza, czekolada w płynie (Dr. Oetker SOS o Smaku CZEKOLADOWYM 200g Skład: cukier, syrop glukozowy, woda, 5,4% kakao o obniżonej zawartości tłuszczu w proszku, tłuszcz, emulgator (lecycyny słonecznikowe), aromaty, sól, regulator kwasowości (E 330)).</p> <p><b>KOMPOT</b>: woda z miodem i cytryną 200 ml (woda, cytryna, miód wielokwiatowy)</p> <p><b>DESER</b>: pomarańcza</p> <p><b>Kcal</b>:717,27 B:32,02 T:9,68 W:99,17</p> <p><b>PODWIECZOREK</b>: <b>Batonik mleczny „MONTE SNACK” 29g</b> (mleko pełne (22%), cukier, mąka pszenna, białka mleka ,tłuszcz kokosowy, preparat serwatkowy, mleko w proszku pełne (5%), tłuszcz z ziaren palmowych, skrobia, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (1,5%), zmielone orzechy laskowe (1,2%), czekolada mleczna (0,5%), syrop glukozowy, syrop glukozowo-fruktozowy, emulgatory: E 322, E 471, E 472b, substancje spulchniające: E 450, E 500, aromat.</p> <p><b>Kcal</b>: 128,47 B:1,45 T:8,99 W:10,30</p>
Wtorek 15.10.24	<p><b>ZUPA OGÓRKOWA</b> z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, ogórki kiszone, <b>śmietana</b>, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki, koper, ziemniaki, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>BRYZOL</b> z piersi kurczaka 120g (filet z piersi kurczaka, <b>mąka pszenna, jaja kurze</b>, olej rzepakowy)</p> <p><b>ZIEMNIAKI</b> 200g</p> <p><b>SURÓWKA</b> z kapusty pekińskiej 100g (kapusta pekińska, marchew, <b>jogurt naturalny</b>, kukurydza, papryka świeża, ogórek zielony, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>SOK TŁOCZONY</b> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy20% / aroniowy 20% / wiśniowy20%)</p> <p><b>DESER</b>: śliwka</p> <p><b>Kcal</b>: 683,28 B:35,38 T:17,68 W:90,41</p> <p><b>PODWIECZOREK</b>: SEREK homogenizowany Bakoma 135g (twarożek odtłuszczony, z <b>mleka</b> pasteryzowanego, <b>śmietanka</b> pasteryzowana, cukier, białka z <b>mleka</b>, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami)</p> <p><b>Kcal</b>: 141,75 B:8,64 T:4,05 W:17,82</p>
Środa 16.10.24	<p><b>ZUPA MARCHEWKOWA</b> z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, <b>śmietana</b>, koper, natka pietruszki, ziemniaki, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>GULASZ</b> mięsny w sosie własnym 120g (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, czosnek, mąka pszenna, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>KASZA</b> jęczmienna 150g</p> <p><b>BURACZKI</b> z jabłkiem i cebulą 100g (buraki, jabłko, cebula, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>KOMPOT</b> wiśniowy 200ml (wiśnie mrożone, woda, cukier)</p> <p><b>DESER</b>: mandarynka</p> <p><b>Kcal</b>: 711,67 B:29,47 T:27,65 W:76,26</p> <p><b>PODWIECZOREK</b>: Soczek w kartoniku „Tymbark” 200ml (sok 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany)</p> <p><b>Kcal</b>: 90,0 B: 1,2 T:0 W: 20,0</p>

<p>Czwartek 17.10.24</p>	<p><b>ZUPA SEROWA</b> 400ml (wywar drobiowy, makaron świderki, <b>ser topiony</b>, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, czosnek, <b>śmietana</b>, natka pietruszki, szczypiorek, <b>przyprawy</b>) <b>FASOLKA po bretońsku</b> 120g + <b>bułka</b> poznańska 40g (fasola typu „jaś”, kiełbasa czosnkowa, boczek parzony-wędzony, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, <b>przyprawy</b> + <b>bułka</b> poznańska (skład: mąka pszenna (57%), woda, mąka żytnia (3%), olej rzepakowy, cukier, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, skrobia ziemniaczana, mąka ze słodu pszennego, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy) ) <b>KOMPOT</b>: woda z miodem i cytryną 200 ml (woda, cytryna, miód wielokwiatowy) <b>DESER</b>: kiwi <b>Kcal</b>: 714,51 B:31,76 T:17,00 W:88,46 <b>PODWIECZOREK</b>: <b>Jogurt</b> „Gratka” DANONE 115g (<b>mleko</b> odtłuszczone (34%), serwatka odtworzona (z <b>mleka</b>), woda, cukier, <b>śmietanka</b>, skrobia modyfikowana, żelatyna, żywe kultury bakterii, aromat, barwnik: karmin) <b>Kcal</b>: 85,1 B:2,07 T:1,15 W:16,68</p>
<p>Piątek 18.10.24</p>	<p><b>ZUPA KALAFIOROWA</b> z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, kalafior, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, <b>śmietana</b>, natka pietruszki, koper, ziemniaki, przyprawy) <b>FILET z Morszczuka w cieście naleśnikowym</b> 120g (filet z morszczuka, <b>jaja kurze</b>, <b>mleko</b>, <b>mąka pszenna</b>, olej rzepakowy, <b>przyprawy</b>) <b>ZIEMNIAKI</b> 200g <b>SURÓWKA</b> z kapusty kiszonej 100g (kapusta kiszona, marchew, jabłko, natka pietruszki) <b>KOMPOT</b> z czarnej porzeczki 200ml (woda, czarna porzeczka) <b>DESER</b>: jabłko <b>Kcal</b>: 707,68 B:35,40 T:15,71 W:101,06</p>

Zgodnie z informacjami od producentów produkty użyte do sporządzenia obiadów mogą zawierać: gluten, mleko, jaja, soję, seler, orzechy, sezam, gorczycę.

Występujące alergeny zostały wyróżnione pogrubionym drukiem.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, sól, ziele angielskie, oregano, bazylika, liść laurowy, majeranek, cynamon, zioła prowansalskie, tymianek, kurkuma, gałka muskatołowa, papryka słodka, papryka ostra, przyprawa do potraw „smak natury”, sok z cytryny, miód, cukier biały, cukier waniliowy.

Intendent zastrzega sobie z przyczyn niezależnych możliwe zmiany w jadłospisie.