

<p style="text-align: center;">PONIEDZIALEK</p>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól</p> <p>Barszcz biały z ziemniakami na wywarze warzywnym Składniki: woda, ziemniaki, zakwas na żurek (<u>żyto</u>), marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Zapiekanka mięsna z makaronem i serem Składniki: makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny, wieprzowina łopatka, marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty (<u>mleko</u>), olej rzepakowy</p> <p>Jabłka suszone <i>Energia: 650 kcal, Białko: 24.2 g, Tłuszcze: 16 g, Węglowodany: 105.4 g</i></p>
<p style="text-align: center;">WTOREK</p>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem Składniki: woda, ryż biały, koncentrat pomidorowy, 30%, marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), kurczak, tuszka, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Udko z kurczaka pieczone Składniki: mięso z ud kurczak, olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki gotowane Składniki: ziemniaki, sól biała</p> <p>Marchewka z groszkiem i masłem Składniki: marchew z groszkiem, mrożona, masło ekstra (mleko)</p> <p>Fit Ciasteczka zbożowe z morelą Składniki: płatki <u>owsiane</u>, płatki <u>orkiszowe</u>, płatki <u>jęczmienne</u>, olej słonecznikowy, morele, suszone, mąka <u>żytnia</u>, typ 580, <u>mleko</u> krowie w proszku, pełne, cukier, soda oczyszczona, sól biała. <i>Energia: 675 kcal, Białko 30g, Tłuszcze 21,9g Węglowodany 91.9 g</i></p>
<p style="text-align: center;">ŚRODA</p>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól</p> <p>Zupa meksykańska Składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, korzeń, mięso wieprzowe, papryka kolorowa, mrożona, koncentrat pomidorowy, 30%, <u>seler</u> korzeniowy, kukurydza, konserwowa, por, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól biała, pieprz, majeranek, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Pierogi z truskawkami, śmietaną z cukrem Składniki: mąka <u>pszenna</u>, typ 500, truskawki, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), woda, cukier, <u>jaja</u> kurze całe, cukier, olej rzepakowy</p> <p>Kakao Składniki: <u>mleko</u> krowie, 3,2% tłuszczu, kakao 16%, proszek <i>Energia: 664 kcal Białko 19.8 g, Tłuszcze 20 g, Węglowodany 104.5 g</i></p>

CZWARTEK

Chleb pszenno-żytni

Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól

Krupnik ryżowy

Składniki: woda, ziemniaki, marchew, ryż biały, kurczak, tuszka, pietruszka, korzeń, seler korzeniowy, por, koperek, wieprzowina żeberka, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

Bigos ze słodkiej kapusty z mięsem

Składniki: kapusta biała, mięso mielone wieprzowe z łopatki, kielbasa wieprzowa zwyczajna, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, mąka

Ziemniaki z masłem

Składniki: ziemniaki, masło ekstra (mleko), sól biała

Jabłko

Energia: 659 kcal, Białko 20.6 g, Tłuszcz 17.8 g, Węglowodany 106.8 g

PIĄTEK

Chleb pszenno-żytni

Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, sól

Barszcz ukraiński z ziemniakami

Składniki: woda, burak, ziemniaki, późne, fasola biała, nasiona suche, kurczak, tuszka, marchew, kapusta biała, Śmietana 18% (mleko), pietruszka, korzeń, seler korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy

Kopytka

Składniki: ziemniaki, późne, mąka pszenna, typ 450, jaja kurze całe, skrobia ziemniaczana

Sos pieczarkowy

Składniki: pieczarki świeże, woda, cebula, Śmietanka 30% (mleko), olej rzepakowy, mąka pszenna, typ 450, sól biała, pieprz

Energia: 597 kcal Białko: 17.4 g Tłuszcz: 19.4 g Węglowodany: 92.7 g

Smacznego

Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez podkreślenie.

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.