



DATA	POSIŁKI:
<p>PON. 18.11</p>	<p>I DANIE: Zupa jarzynowa z kurczakiem: wywar drobiowy, mięso z kurczaka, kalafior, fasolka szparagowa, groszek zielony, brukselka, marchew, seler(9), korzeń pietruszki, por, cebula, czosnek, ziemniaki. II DANIE: Pyzy drożdżowe z sosem bolońskim: (1a),jaja(3), drożdże, mleko(7), masło(7), mielona łąpatka. Marchewka z zielonym groszkiem. Kompot truskawkowy.</p>
<p>WTO. 19.11</p>	<p>I DANIE: Krem marchewkowo- dyniowy z grzankami i słonecznikiem: marchew, koncentrat pomidorowy, dynia, marchew, seler(9), korzeń pietruszki, por, cebula, prażony słonecznik, grzanki wielozbożowe(1a,1b). II DANIE: Szorma z kurczaka, sos jogurtowy czosnkowy, ryż z kurkumą: mięso drobiowe, cebula, czosnek, jogurt grecki(7)-pieczona w piecu konwekcyjno-parowym. Surówka z białej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki. Woda z cytrusami(pomarańcze, mandarynki, cytryna, miód).</p>
<p>ŚRODA 20.11</p>	<p>I DANIE: Zupa szpinakowa z ziemniakami i jajkiem: wywar drobiowy, szpinak, tarta cukinia, ziemniaki, por, seler(9), jajka(3). II DANIE: Naleśniki kukurydziano-owsiane z nadzieniem z serka homogenizowanego i malin: mąka kukurydziana, mąka owsiana, jajko(3), ser homogenizowany(7), maliny. Kompot śliwkowy.</p>
<p>CZW. 21.11</p>	<p>I DANIE: Zupa z roślin strączkowych z mięsem indyka: indyk, groszek, fasola szparagowa, fasola czerwona, seler(9), korzeń pietruszki, por, cebula, ziemniaki. II DANIE: Kotleczki pożarskie w panko: filet z kurczaka, jajko(3), kajzerka(1a), mleko(7), pietruszka, panierka panko(1a) – pieczone w piecu konwekcyjno-parowym. Ryż z kurkumą i sosem pieczeniowym. Surówka z sałaty lodowej, pora i marchewki z jogurtem greckim(7). Kompot z czerwonej porzeczki.</p>
<p>PIĄTEK 22.11</p>	<p>I DANIE: Zupa kalafiorowa zasmażana z koperkiem(kalafior, marchew, seler(9), korzeń pietruszki, por, ziemniaki, masło(mleko7), mąka pszenna(gluten pszenny1), koperek, sól, pieprz) II DANIE: Filet z dorsza w panierce pieczony w piecu (dorsz(4), bułka tarta, mąka(gluten pszenny1), jajko(3), olej. Ziemniaki pieczone(piec konwekcyjno-parowy). Surówka z kapusty kiszzonej z młodą marchewką, kminkiem i oliwą z oliwek. Kompot wiśniowy.</p>
<p>LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH: 1.Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), pszenica, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne. 9.Seler i produkty pochodne. 10.Gorczyca i produkty pochodne. 11.Nasiona sezamu i nasiona pochodne 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na S02. 13.Łubin i produkty pochodne 14.Mięczaki i produkt pochodne</p>	
<p>GRAMATURA POSIŁKÓW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 200 ml • pieczywo - 50g • wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 80 g • surówka - 100 g • ziemniaki - 120 g • ryż, makaron, kasza – 100 g • napój/kompot - 150 ml • naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g • sos do dania – 40 g • masło - 4g 	