



# Jadłospis NA TYDZIEŃ EUROPEJSKI

## Poniedziałek 06.05.2024-KUCHNIA WŁOSKA

**ZUPA MINISTRONE** składniki :woda ,cebula, marchew, **seler**, por, pietruszka, ryż biały, fasolka szparagowa zielona, cukinia, pomidory krojone, szpinak, wywar mięsny z mięsa drobiowego, sól, pieprz do smaku

**SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE** składniki: mąka **pszenna**, mąka **wielozziarnista**, **jajka**, **mleko**, koncentrat pomidorowy, cebula ,olej rzepakowy

kompot wielowocowy składniki: woda jabłka ,wiśnia ,cukier (ilość cukru nie przekracza 3g. na osobę)

## Wtorek 07.05.2024-KUCHNIA ANGIELSKA

**FISH &CHIPS** składniki: filet z **miruny**, bułka tarta(mąka **pszenna**, drożdże) **jajka**, olej rzepakowy pieprz, kucharek, ,papryka słodka do smaku, frytki,

**SZARLOTKA Z JABŁKAMI** kompot śliwkowy składniki:woda śliwki, cukier.(ilość cukru nie przekracza 3g. na osobę)

## Środa 08.05.2024-KUCHNIA GRECKA

**ZUPA JAJECZNO-CYTRYNOWA** składniki: woda, mięso drobiowe, cytryna, jajka, ocet jabłkowy, marchew, **seler**, por, pietruszka, śmietana,(**mleko**), makaron orzo(mąka **pszenna**, **jajka**), sól, pieprz, do smaku

**PIECZONY SZASZŁYK Z MIĘSA DROBIEWEGO** składniki : mięso drobiowe, olej rzepakowy

**SALATKA GRECKA** składniki mieszanka sałat, pomidory, ogórek świeży, cebula, oliwki ciemne, ser feta, sos winegret z oliwy z oliwek , herbata ekspresowa cytrynowa

## Czwartek 09.05.2024-KUCHNIA FRANCUSKA

**ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ** składniki : woda, cebula, marchew, **seler**, por, pietruszka, wywar mięsny z mięsa drobiowego, **BAGIETKA**(mąka pszenna, drożdże),ser żółty(**mleko**) sól, pieprz do smaku,

**WOŁOWINA PO BURGUNDZKU**

składniki:mięso wołowe, cebula, marchew, olej rzepakowy, mąka **pszenna**, ziemniaki z wody ,kompot

wielowocowy składniki: woda jabłka ,wiśnia ,cukier (ilość cukru nie przekracza 3g. na osobę)

## Piątek 10.05.2024-KUCHNIA NIEMIECKA

**ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU** składniki:woda, ziemniaki, pietruszka, **seler**, por, groszek mrożony,

**SPATZTE Z SEREM** składniki: woda(mąka **pszenna**, **jajka**)ser biały(**mleko**) ,masło(**mleko**)

herbata składniki:woda ,herbata, cukier (ilość zużytego cukru nie przekracza 3 g na osobę)

### UWAGA

1.WYKAZ WSZYSTKICH ALERGENÓW STOSOWANYCH W ZAKŁADZIE KTÓRYCH ŚLADOWE ILOŚCI MOGĄ ZANIECZYŚCIĆ WYROBY GOTOWE ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN,SOJA,MLEKO,SKORUPIAKI,JAJA,RYBY,ORZESZKI ZIEMNE,ORZESZKI ARACHIDOWE ORZECHY MIGDAŁY,ORZECH LASKOWY,ORZECH WŁOSKI, NERKOWIEC,ORZECH PEKAN,ORZECH BRAZYLIJSKI,ORZECH PISTACJOWY ,PISTACJA,ORZECH MAKADAMIA,SELER GORCZYCA,NASIONA SEZAMU DWUTLENEK SIARKI,I SIARCZYNY,LUBIN, MIĘCZAKI. ALERGENY OZNACZONO ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM1169/2011PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY.

2.Z PRZYCZYN OBIEKTYWNYCH I NIE ZALEŻNYCH JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE ZWŁASZCZA W ZAKRESIE PODAWANYCH WARZYW I OWOCÓW ORAZ DA Z NICH PRZYGOTOWANYCH .ZMIANY MOGĄ DOTYCZYĆ RÓWNIEŻ PIECZYWA

3.SZCZEGÓŁOWY WYKAZ WSZYSTKICH SKŁADNIKÓW PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I DAŃ DOSTĘPNY NA ŻYCZENIE U INTENDENTA