**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe III dekada luty 2019r.**

**Czwartek/ 21.02.2019r.**

Kapuśniak 250 ml

Nugettsy dr 90g (filet dr, cebula, czosnek, śmietana7\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), sur z buraków

 z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Piątek/22.02.2019r.**

Barszcz zabielany 250 ml

Paluszki rybne (miruna, mąka (1)\* , mleko (6)\*, jajko(3)\*, olej)90/80g, sur z kapusty kiszonej

z jabłkiem 80g, ziemniaki 150g

**Poniedziałek/25.02.2019r.**

Zupa jarzynowa 250 ml

Ryż z musem gruszkowym i serkiem waniliowym (mąka(1)\*, jaja(3)\*, mleko(6)\*, twaróg (6)\*, cukier wanilinowy, cukier) 250g

**Wtorek/26.02.2019r.**

Zupa brokułowa 250ml

Gulasz wp ( łopatka wp, mąka(1)\*, cebula, olej) 100g, sał z ogórka kwaszonego, kasza jęczmienna, mandarynka 80g

**Środa /27.02.2019r.**

Krupnik 250ml

Pierogi ruskie 200g, sur z marchewki 80g

**Czwartek** **/ 28. 02.2019r**.

Zupa fasolowa 250ml

Makaron z sosem bolognese (łopatka wieprzowa, cebula, pulpa pomidorowa, olej ) 250g, jabłko 80g

**Informacje dodatkowe:**

**1.** Zupy gotowane są na wywarach mięsnych ( mięso wieprzowe ) lub warzywnych.

**2.** Do produkcji posiłków nie stosuje się koncentratów spożywczych, tylko składniki naturalne

 ( marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, cebula ).

3. Próbki kontrolne z przygotowywanych posiłków są pobierane i przechowywane w Firmie

 Społecznej Siedlisko, w wydzielonej lodówce, w temp +2do+4 C

\* Wykaz alergenów na podstawie Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L304/43, Załącznik II