**Jadłospis**

**dwudaniowe II dekada marzec 2019r.**

**Poniedziałek/ 11.03.2019r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Naleśniki z musem gruszkowym i śmietaną (mąka1\*, jaja3\*, gruszka, cukier wanilinowy, olej, śmietana(6)\*) 200/30g, jabłko 80g

**Wtorek / 12.03.2019r.**

Zupa fasolowa 250ml

Gulasz wp (łopatka,, mąka (1)\* , mleko (6)\*, jajko(3)\*, olej) 100g, sał szwedzka 80g, kasza jęczmienna 150g, mandarynka 80g,

**Środa/ 13.03.2019r.**

Barszcz zabielany 250 ml

Kluski na parze z musem truskawkowym 200/80g

**Czwartek/ 14.03.2019r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kotlet mielony 90g (łopatka, cebula, czosnek, śmietana7\*,mąka1\*), sur z buraków z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Piątek/15.03.2019r.**

Zupa brokułowa 250 ml

pulpet rybny z sosem (miruna, mąka (1)\* , mleko (6)\*, jajko(3)\*, olej)90/80g, sur z kapusty kiszonej z jabłkiem 80g, ziemniaki 150g

**Poniedziałek/ 18.03.2019r.**

Zupa kalafiorowa 250 ml

łazanki z kapustą 250g, jabłko 80g

**Wtorek/19.03.2019r.**

Żurek 250ml

Pulpet z sosem 90/80g, sur z kapusty pekińskiej, gruszka 80g

**Środa /20.03.2019r.**

Kapuśniak 250ml

Pałki z kurczaka150g, ziemniaki 150g, sur z marchewki 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