**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe I dekada wrzesień 2019r.**

**Poniedziałek/ 02.09.2019r.**

Rosół z makaronem 250 ml

Kotlet schabowy 90g, (schab wp, cebula, czosnek, śmietana 7\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), sur z marchewki 90g, ziemniaki 150g

**Wtorek/03.09.2019r.**

Zupa pomidorowa 250ml

Gołąbki w sosie śmietanowym( kapusta biała, łopatka wp, ryż, cebula, śmietana 7\*,mąka1\* olej) 100/80g, ziemniaki150g, arbuz 80g

**Środa /04.09.2019r.**

Kapuśniak 250ml,

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

**Czwartek/05.09.2019r.**

Zupa ziemniaczana 250 ml

Kluski na parze 150g z musem truskawkowym ( truskawka mrożona, cukier) 100g

**Piątek/06.09.2019r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

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

**Poniedziałek/ 09.09.2019r.**

Barszcz zabielany 250 ml

Nugettsy dr 90g (filet dr, cebula, czosnek, śmietana7\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), sur z kapusty białej z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Wtorek/ 10.09.2019r.**

Zupa jarzynowa 250 ml

Racuchy drożdżowe z jabłkiem i cukrem pudrem (mąka (1\*), jajko(3\*), mleko(6\*), olej, jabłko)250g

**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