**Jadłospis**

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

**Wtorek /01.10.2019r.**

Zupa koperkowa 250 ml

Gulasz wp (łopatka wp, śmietana (6)\*, mąka(1)\* cebula, olej) 90g, kasza jęczmienna 150g, sur z kapusty czerwonej z jabłkiem 80g

**Środa/02.10.2019r.**

Zupa szpinakowa 250 ml

Kluski z sosem 200/80g (ziemniaki, mąka ziemniaczana, olej, mąka(1)\*, cebula), sur z marchewki 80g

**Czwartek/03.10.2019r.**

Zupa grochowa 250ml

Pałki z kurczaka 150g, ryż na sypko 150g, sur z selera z ananasem 80g

**Piątek /04.10.2019r.**

Zupa pomidorowa z makaronem 250 ml,

Paluszki rybne (miruna, jajko(3)\*, mąka(1)\*, bułka tarta(1)\*, olej)90/80g, sur z kapusty kiszonej, jabłka i marchewki 80g, ziemniaki 150g

**Poniedziałek/ 07.10.2019r**

Barszcz zabielany 250ml

Kluski na parze z musem truskawkowym ( truskawki, cukier, śmietana(6)\*) 200/80g,

**Wtorek /08.10.2019r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Filet drobiowy panierowany 90g( filet dr, jajko(3)\*, mąka(1)\*, bułka tarta(1)\*, olej), sur z czerwonej kapusty z jabłkiem 80g, ziemniaki 150g

**Środa/ 09.10.2019r.**

Zupa z fasolki szparagowej 250ml

Pierogi ruskie 250g ( mąka(1)\*,jajko(3)\*, olej, cebula, ziemniaki, twaróg 6\*, śmietana 6\*), arbuz 80g

**Czwartek/10.10.2019r.**

Zupa grysikowa

Pieczeń dr z sosem 90/80g ( indyk, cebula, olej, mąka (1)\*, jajko(3)\*, sur z ogórka kwaszonego z jabłkiem i marchewką 80g ziemniaki 150g

**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