**Jadłospis**

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

**Piątek/ 11.10.2019r.**

Zupa szpinakowa 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/ 14.10.2019r**

Barszcz zabielany 250ml

Spaghetti napoli 250g (makaron spaghetti, pulpa pomidorowa, czosnek, cebula, koncentrat pomidorowy, ser żółty (6)\*)

**Wtorek /15.10.2019r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kotlet mielony 90g( łopatka wp, jajko3\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), buraczki duszone 80g, ziemniaki 150g, arbuz 80g

**Środa/ 16.10.2019r.**

Zupa jarzynowa 250ml

Gołąbki z sosem pomidorowym 120/80g (kapusta biała, łopatka wp, ryż, cebula, olej, koncentrat pomidorowy, mąka(1)\*), jabłko 80g

**Czwartek/ 17.10.2019r.**

Kapuśniak 250ml

Pieczeń rzymska z sosem (łopatka wp, jajko3\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), 90/80g, sur z białej kapusty ( kapusta, cebula, jabłko, koperek, olej) 80g, ziemniaki 150g

**Piątek /18.10.2019r**.

Zupa brokułowa 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

**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