**Jadłospis**

**Posiłki dwudaniowe III dekada listopad 2019r.**

**Czwartek/ 21.11.2019r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Kluski z sosem pieczeniowym (ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna(1\*), wywar mięsny) 150/100g, sur z buraków z jabłkiem 90g

**Piątek/ 22.11.2019r.**

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/ 25.11.2019r.**

Zupa jarzynowa 250 ml

Pieczeń wp 90g, (karczek wp, cebula, czosnek, śmietana 7\*, maka1\*, bułka tarta1\*, olej) sur z czerwonej kapusty z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Wtorek/26.11.2019r.**

Zupa grochowa 250ml

Gulasz wp ( łopatka wp, mąka(1)\*, cebula, olej) 100g, sur z białej kapusty z marchewką 90g, kasza jęczmienna

**Środa /27.11.2019r.**

Krupnik 250ml

Ryż zapiekany z jabłkami (ryż, mleko (6)\*, jabłka, cukier, cukier wanilinowy, cynamon, cytryna, śmietana(6)\*) 250g

**Czwartek** **/ 28. 11.2019r**.

Żurek 250ml,

Spaghetti z sosem bolognese (łopatka wieprzowa, cebula, pulpa pomidorowa, ser żółty, olej ) 250g, mandarynka 80g.

**Piątek/29.11.2019r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Racuchy drożdżowe z jabłkami i cukrem pudrem (mąka(1)\*, jaja(3)\*, drożdże, jabłka, cukier, olej) 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