**Jadłospis**

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

**Środa /11.12.2019r.**

Żurek 250 ml,

Racuchy drożdżowe z jabłkami (mąka1\*, drożdże, jabłko, jajka 3\*cukier puder, olej) 200g

**Czwartek/ 12.12.2019r.**

Kapuśniak 250 ml,

Kotlet schabowy (mąka1\*, jajka3\*, schab wp, bułka tarta1\*,olej) 90g, sur Colesław 90g, ziemniaki 150g, jabłko 80g

**Piątek/ 13.12.2019r.**

Zupa ziemniaczana 250ml

Paluszki rybne 90g, sur z kiszonej kapusty 90g, ziemniaki 150g

 **Poniedziałek/16.12.2019r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Łazanki z kapustą 200g, mandarynka 80g

**Wtorek/17.12.2019r.**

Krupnik 250 ml

Kotlet mielony((łopatka wp, cebula, bułka tarta1\*, mąka1\*, olej ) 120/80g, ziemniaki 150g, buraczki z jabłkiem 80g

**Środa /18.12.2019r.**

Zupa brokułowa 250ml

Racuchy drożdżowe z jabłkami (mąka(1)\*, drożdże, jaja3\*, olej, jabłka, cukier, mleko (6\*)250g/

**Czwartek** **/ 19. 12.2019r**.

Barszcz zabielany 250ml

Gulasz wp ( łopatka wp, cebula, mąka1\*, olej) 90g, sur z selera i ananasa 90g, ziemniaki 150g

**Piątek/20.12.2019r.**

Barszcz czerwony czysty 250ml

Pierogi ruskie (mąka1\*, ziemniaki, twaróg 6\*, jajko3\*, cebula, olej) 200g

**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