**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe II dekada marzec 2020 r.**

**Środa /11.03.2020r.**

Żurek 250 ml

Gołąbki z sosem śmietanowym (kapusta biała, łopatka wp, ryż, cebula, śmietana 6\*, mąka 1\*) 100/80g, ziemniaki 150g

**Czwartek/12.03.2020r.**

Kapuśniak 250ml

Filet dr panierowany (filet dr, jajka 3\*, mąka1\*, bułka tarta1\*) 90g, ziemniaki 150g, sur z selera 80g

**Piątek /13.03.2020r.**

Zupa ziemniaczana 250 ml

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

**Poniedziałek/ 16.03.2020r**

Barszcz zabielany 250ml

Kopytka ( ziemniaki, mąka pszenna(1)\*, jajka(3)\*) 200g, marchewka z pomarańczą 80g

**Wtorek /17.03.2020r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Kotlet mielony 90g( łopatka wpr, jajko3\*, mąka1\*, bułka tarta1\*, olej), buraczki z jabłkiem 80g, ziemniaki 150g

**Środa/ 18.03.2020r.**

Zupa z fasolki szparagowej 250ml

Łazanki z kapustą (łazanki1\*, kapusta kiszona, cebula, olej ) 200g, jabłko 80g

**Czwartek/19.03.2020r.**

Zupa grysikowa

Gulasz z indyka z papryką i cukinią 100g, ryż na sypko 150g, sur z pekińskiej kapusty 80g

**Piątek /20.03.2020r.**

Zupa pomidorowa z ryżem

Paluszki rybne 90g, sur z kiszonej kapusty, 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