**Jadłospis dwudaniowy**

**II dekada wrzesień 2020r.**

**Piątek/11.09.2020r.**

Zupa szpinakowa 250 ml

Makaron z białym serem 150g/80g, arbuz 80g

**Poniedziałek/ 14.09.2020r.**

Barszcz ukraiński 250 ml

Buchty na parze z musem truskawkowym 150/80g

**Wtorek / 15.09.2020r.**

Zupa ogórkowa 250ml

Galantyna dr z sosem ( kurczak, olej, mąka(1\*), śmietana (6)\*) 90g, buraczki z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Środa/ 16.09.2020r.**

Żurek 250 ml

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

**Czwartek/ 17.09.2020r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kotlet mielony (łopatka wp, mąka (1)\* , mleko (6)\*,bułka tarta(1)\*, jajko(3)\*, olej) 100g, sur z białej kapusty i marchewki 80g, ziemniaki 150/ 80g

**Piątek/18.09.2020r.**

Zupa fasolowa 250 ml

Paluszki rybne (miruna, mąka (1)\* , mleko (6)\*, jajko(3)\*, olej)90/80g, sur z kiszonej kapusty 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