**Jadłospis dwudaniowy III dekada wrzesień 2020r.**

**Poniedziałek/ 21.09.2020r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Pałki z kurczaka 150g, ziemniaki, marchewka tarta

**Wtorek / 22.09.2020r.**

Kapuśniak 250 ml

Pieczeń rzymska z warzywami (indyk, mąka (1)\* , mleko (6)\*, jajko(3)\*, olej) 100g, sur z białej kapusty i marchewki 80g, kasza jęczmienna 150g

**Środa/ 23.09.2020r.**

Barszcz zabielany 250 ml

Kluski na parze z musem truskawkowym

**Czwartek/ 24.09.2020r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kotlet mielony 90g (łopatka, cebula, czosnek, śmietana7\*, mąka1\*), sur z buraków z jabłkiem 90g, ziemniaki 150g

**Piątek/25.06.2020r.**

Żurek 250 ml

Paluszki rybne 90g, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i marchewką 90g, ziemniaki 150g

**Poniedziałek/ 28.09.2020r.**

Zupa ziemniaczana 250 ml

Łazanki z kapustą (łazanki, kapusta, cebula, kiełbasa, boczek, pieczarki, olej) 200g, gruszka 80g

**Wtorek/29.09.2020r.**

Zupa kalafiorowa 250ml

Gulasz z indyka z warzywami 100g ( indyk, cukinia, papryka, cebula, śmietana7\*, mąka1\*), sur z kapusty pekińskiej z jabłkiem 80g, ryż na sypko 150g

**Środa /30.09.2020r**

Kapuśniak 250ml

Gołąbki z sosem pomidorowym(łopatka wp, ryż, kapusta, mąka1\*, koncentrat pomidorowy, cebula, olej) 90g, 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