**Jadłospis**

**Dwudaniowy I dekada październik 2020r.**

**Czwartek / 01.10.2020r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Pieczeń wp z sosem 90/80g (karczek wp, czosnek, cebula, olej), ziemniaki 150g, czerwona kapusta duszona z jabłkiem 90g

**Piątek/02.10.2020r.**

Żurek 250 ml

Racuchy drożdżowe z śliwką ( jajka(3)\*, mąka(1)\*, olej, mleko(6)\*, cukier)

**Poniedziałek 05.10.2020r**.

Barszcz ukraiński 250 ml

Spaghetti bolognese ( łopatka wp, czosnek, marchew, cebula, pomidory, koncentrat pomidorowy, ser żółty(6)\*)150/100g, gruszka 80g

**Wtorek /06 .10.2020r.**

Zupa kalafiorowa 250ml

Gulasz wp(łopatka wp, mąka (1)\* , mleko (6)\*, koncentrat pomidorowy, cebula, olej) 100g, sur z białej )buraczki duszone z jabłkiem 80g, kasza jęczmienna 150g

**Środa/ 07.10.2020r.**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kopytka ( ziemniaki, mąka (1)\*, jajka(3)\*, olej, cebula) 150g, sur z marchewki 80g

**Czwartek/ 08.10.2020r.**

Zupa fasolowa 250 ml

Gołąbki z sosem pomidorowym(łopatka wp, ryż, kapusta, mąka1\*, koncentrat pomidorowy, cebula, olej) 90g , ziemniaki 150g, jabłko 80g

**Piątek/09.10.2020r.**

Kapuśniak 250 ml

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