**Jadłospis I dekada luty 2021r.**

**Poniedziałek/ 01.02.2021r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Placki ziemniaczane (ziemniaki, mąka(1)\*, jajka (3)\*, olej) 250g, śmietana 20g, jabłko 80g/

**Wtorek / 02.02.2021r.**

Zupa pomidorowa z ryżem 250 ml

Gulasz wp (łopatka wp, mąka (1)\* , śmietana 7\*, cebula, olej) 100g, sur z białej kapusty i marchewki 90g, kasza jęczmienna 150g

**Środa/ 03.02.2021r.**

Barszcz ukraiński 250 ml

Kluski na parze (mąka (1)\*, jajka (3)\*) z musem brzoskwiniowym 200/80g

**Czwartek/ 04.02.2021r.**

Kapuśniak 250 ml

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

**Piątek/05.02.2021r.**

Żurek 250 ml

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

**Poniedziałek/ 08.02.2021r.**

Zupa ziemniaczana 250 ml

Pałki z kurczaka 100g, ziemniaki 150g, sur z marchewki 90g

**Wtorek/09.02.2021r.**

Zupa kalafiorowa 250ml

Spaghetti z sosem bolognese ( łopatka wp, cebula, marchew, czosnek, pomidory – pulpa, koncentrat pomidorowy) 150/100g

**Środa /10.02.2021r**

Zupa fasolowa 250ml

Kopytka ( ziemniaki, jajko (3)\*, mąka (1)\*), maxsełko 150/20g, marchewka duszona 90g

**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