



Restauracja „Pod Żaglami”

Jadłospis od 23.04.18-27.04.18

	ZUPA	ZESTAW1	ZESTAW 2	SURÓWKA	DESER	NAPÓJ
Poniedziałek 23.04.2018	Zupa ogórkowa (9,7)	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami (3,1)	Kluski śląskie z okrasą (1,3,7)	Fasolka szparagowa	Budyń (7)	Kompot
Wtorek 24.04.2018	Zupa żurek (9,1,3,7)	Roladki drobiowe w sosie z ziemniakami (1,7,9)	Naleśniki z jabłkiem (1,3,7)	mizeria (7)	Jogurt owocowy (7)	Lemoniada z imbirem
Środa 25.04.2018	Grochowa (9)	Klops w sosie z kaszą jęczmienna (1,3)	Pyzy z mięsem (1,3)	Z buraczków	Bułka drożdżowa (1,3,7)	Kompot
Czwartek 26.04.2018	Zupa Kalafiorowa (9,1)	Potrawka z kurczaka z ziemniakami (1,9)	Ryż zapiekany z jabłkiem (7,3)	Warzywa z pary	Salatka owocowa	Kompot
Piątek 27.04.2018	Pieczarkowa z makaronem (9,1,3)	Burgery rybne (1,4,3)	Leczo z ryżem	Z białej rzepy (7)	kiwi	Lemoniada

OZNACZENIE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W PRODUKTACH:

- 1-ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN,
- 2-SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
- 3-JAJA I PRODUKTY POCHODNE
- 4-RYBY I PRODUKTY POCHODNE
- 5-ORZESZKI ZIEMNE
- 6-SOJA I PRODUKTY POCHODNE
- 7-MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
- 8-ORZECH
- 9-SELER I PRODUKTY POCHODNE
- 10-GORCZYCA
- 11-NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
- 12-DWUTLENEK SIARKI
- 13-LUBIN
- 14-MIĘCZAKI

ZGODNIE Z INFORMACJAMI OD PRODUCENTA OZNACZANY PRODUKT MOŻE ZAWIERAĆ SKŁADOWE ILOŚCI: GLUTENU, MLEKA, JAJ, SOI I GORCZYCY. PODOBNIENIE JAK UŻYWANE DO PRZYGOTOWANIA POSILKÓW PRZYPRAWY: PIEPRZ, ZIOŁA ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, MAJERANEK, OREGANO, BAZYLIA, TYMIANEK, ZIOŁA PROWANSALSKIE, PAPRYKA SŁODKA, PIEPRZ ZIOŁOWY, CUKIER WANILIOWY.