



# Jadłospis

## Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

*zawiera*

*może zawierać w śladowych ilościach*

### **PONIEDZIAŁEK 04.11.2019**

<b>I Danie</b>	Zalewajka z ziemniakami 300ml	<i>gluten, mleko, selera, soję, gorczycę</i>	<i>jaja, orzechy, sezam, orzechy, orzeszki ziemne</i>
	Chleb pszenno-żytni 25g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb pszenno-żytni razowy ze słonecznikiem 10g	<i>gluten</i>	<i>jaja, orzeszki ziemne, soję, mleko, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Spaghetti z sosem pomidorowym i soczewicą 300g (makaron 160g + sos pomidorowy z soczewicą 140)	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam, jaja</i>
	Kompot owocowy z porzeczką czarną 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Jabłko 1 szt	-	-

### **WTOREK 05.11.2019**

<b>I Danie</b>	Krupnik ryżowy 300ml	<i>selera</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Filet z indyka gotowany na parze 90g	-	<i>gluten, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera, soję, mleko, jaja, sezam</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z marchwi i owoców 90g	-	-
	Kompot owocowy z truskawką 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Rogaliki drożdżowe nadziewane 2 szt	<i>gluten, jaja</i>	<i>sezam, orzeszki ziemne, soję, mleko</i>

### **ŚRODA 06.11.2019**

<b>I Danie</b>	Zupa koperkowa z zacierką 300ml	<i>gluten, jaja, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Kotlet schabowy panierowany pieczony 100g	<i>gluten, jaja, dwutlenek siarki</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, gorczycę, orzechy, selera</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z warzyw mieszanych z olejem 100g	<i>selera, gorczycę</i>	-
	Kompot owocowy z wiśnią 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Banan 1szt	-	-



# MIEJSKA KUCHNIA CATERINGOWA W KIELCACH

<b>Jadłospis</b>		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
<b>CZWARTEK 07.11.2019</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa brokułowa z ziemniakami 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
	Chleb pszenno-żytni 25g	<i>gluten</i>	<i>gluten, soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb mieszany pszenno - żytni z pestkami dyni 10g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, mleko, jaja</i>
<b>II Danie</b>	Gulasz drobiowy 140g	<i>gluten</i>	
	Kasza jęczmienna pęczak gotowana na parze 160g	<i>gluten</i>	-
	Ogórek kiszony 100g	<i>gorczycę/ -</i>	-
	Herbata czarna z cytryną 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Wafle ryżowe 30g	-	-
<b>PIĄTEK 08.11.2019</b>			
<b>I Danie</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>jaja, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
<b>II Danie</b>	Kotlet mielony z fileta z miruny i dorsza norweskiego pieczony 90g	<i>ryby, gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z kapusty pekińskiej, papryki ze śmietaną, majonezem i musztardą 100g	<i>mleko, gorczycę, jaja</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, sezam</i>
	Herbata z suszu owocowego 200ml	-	-
<b>Deser</b>	Gruszka 1szt	-	-

Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach ul. Piekoszowska 36a, 25-723 Kielce

NIP 959-188-23-14 REGON 260350684

tel. 41/ 344-37-30 e-mail:mkc@mkc.mopr.kielce.pl