



# RESTAURACJA UNIWERSYTECKA

andersona 1

## Restauracja Bajeczna – WSD

ul. Chodkiewicza 44, poziom -1, przy rehabilitacji

### Menu obiadowe

### PIĄTEK 14-01-2022

#### Zupa

Krem szparagowy [1,2,5] .....	300ml	5,00zł
Owocowa z laną kluską i kostką gruszki [1,3].....	300ml	5,00zł

#### II danie

Żeberka w sosie [1,2,9] .....	1 szt.	12,00zł
Stripsy z kurczaka [1,3].....	2 szt.	11,00zł
Pieczeń z karkówki w sosie [1,2] .....	90g	10,00zł
Kurczak po tajsku z sezamem [1,2,5,8,9].....	200g	10,00zł
Pani Walewska zapiekana serem [1,2,14].....	1 szt.	12,00zł
Udko pieczone [-].....	1 szt.	8,00zł
Sakwa z marchewką w sosie pomidorowym [1,2] .....	80g	10,00zł
Miruna w cieście [1,2,3,4].....	120g	13,00zł
Śledź w śmietanie [2,4] .....	150g	9,00zł
Jajko sadzone [3].....	2 szt.	6,00zł

Ziemniaki zasmażane z cebulką.....	200g	4,00zł
Ryż biały .....	150g	3,50zł
Ziemniaki .....	200g	3,50zł
Frytki małe .....	100g	3,50zł
duże .....	150g	5,00zł

#### Surówki

Surówka wiosenna, z kiszanej kapusty i jabłka, z białej kapusty [3,10], z marchwi i pora [3,10] .....	150g	3,00zł
---	------	--------

**ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!**

## **WYKAZ SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI POKARMOWEJ**

- [1] **Zboża zawierające gluten**, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
  - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
  - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- [2] **Mleko i produkty pochodne** (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
  - b) laktitolu;
- [3] **Jaja i produkty pochodne;**
- [4] **Ryby i produkty pochodne**, z wyjątkiem:
- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
  - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
- [5] **Seler i produkty pochodne;**
- [6] **Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;**
- [7] Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), **orzechy włoskie** (*Juglans regia*), **orzechy nerkowca** (*Anacardium occidentale*), **orzeszki pekan** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), **pistacje/orzechy pistacjowe** (*Pistacia vera*), **orzechy makadamia lub orzechy Queensland** (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- [8] **Nasiona sezamu i produkty pochodne;**
- [9] **Soja i produkty pochodne**, z wyjątkiem:
- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
  - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
  - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
  - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- [10] **Gorczyca i produkty pochodne;**
- [11] **Łubin i produkty pochodne;**
- [12] **Skorupiaki i produkty pochodne;**
- [13] **Mięczaki i produkty pochodne;**
- [14] **Dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

---

(1) *Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.*