

<b>JADŁOSPIS 03.06.-7.06.2019</b>		
<b>ZUPA</b>	<b>DRUGIE DANIE</b>	<b>SURÓWKA</b>
<b>PONIEDZIAŁEK 03.06.</b>		
<b>barszczyk biały z ziemniakami</b>	<b>gyros z kurczaka, ryż paraboliczny</b>	<b>surówka z sałaty lodowej z ogórkiem zielonym, kompot wieloowocowy</b>
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, <b>barszcz biały kiszony-gluten</b>, ziemniaki, <b>śmietana 18%</b></i>	<i>składniki: mięso z kurczaka, ryż paraboliczny, , cebula, czosnek, przyprawy, olej</i>	<i>sałata lodowa, ogórki zielone, koperek, sos winegrek,, kompot: jabłko, porzeczka, cukier</i>
<b>WTOREK 04.06.</b>		
<b>rosół z makaronem</b>	<b>schab pieczony i w sosie własnym, kasza jęczmienna</b>	<b>buraczki na ciepło, kompot wieloowocowy</b>
<i>składniki: kura rosółowa, mięso wołowe, włoszczyzna-marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por,cebul, makaron jajeczny-gluten, jajka</i>	<i>składniki: chab wieprzowy, cebula, czosnek, ziemniaki, <b>mąka pszenna-gluten</b></i>	<i>buraki, cebula, olej, <b>mąka- gluten</b>, przyprawy, jabłko, mieszanka kompotowa, cukier</i>
<b>SRODA 05.06.</b>		
<b>zupa pomidorowa z muszelkami</b>	<b>kotleciki z indyka i ciecierzycy, ziemniaczki</b>	<b>surówka z młodej kapusty i marchewki</b>
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por,cebul, pomidory, przecier pomidorowy, <b>śmietana 18%</b>, <b>makaron-gluten</b></i>	<i>składniki: mięso z indyka, ciecierzycy <b>weka-gluten, jaja</b>, cebulka, czosnek, <b>buka tarta-gluten, olej</b>, ziemniaczki</i>	<i>młoda kapusta, marchewka, cebulka, kompot: mieszanka kompotowa cukier</i>
<b>CZWARTEK 06.06.</b>		
<b>barszczyk czerwony z ziemniaczkami</b>	<b>naleśniki z serem białym</b>	<b>jabłko, kompot wieloowocowy</b>
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por,cebul, buraki, barszcz czerwony, ziemniaki, <b>mąka-gluten, śmietana 18%</b></i>	<i>składniki: <b>mąka, mleko, jaja, ser biały, jogurt</b>, olej, cukier</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
<b>PIĄTEK 07.06.</b>		
<b>ogórkowa z brązowym ryżem</b>	<b>kotleciki z dorsza z ziemniaczkami</b>	<b>surówka z kapusty kiszonej, kompot wieloowocowy</b>
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, ogórki kiszone, brązowy ryż, <b>śmietana 18%</b></i>	<i>składniki: dorsz , <b>weka- gluten , jajko kurze, bułka tarta-gluten, ziemniaki</b></i>	<i>składniki: kapusta kiszona, cebula, jabłko, marchewka kompot: jabłko, mieszanka kompotowa, cukier</i>

**Potrawy zawierają alergeny: białka mleka krowiego, białka jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, miód**

Na obiad dwudaniowy dla dziecka składa się:

zupa 250ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 100gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 250gr, napój lub kompot 200ml (w zestawach dla dzieci)

Na obiad dwudniowy dla dorosłego składa się:

zupa 300ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 120gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 300gr.

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na dostępność sezonowych produktów lub niewystarczającą jakością dostępnych produktów