

JADŁOSPIS 01.04-05.04.2019

ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 01.04.		
zupa ogórkowa z ziemniakami	spaghetti z sosem bolońskim	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniczki, ogórki kiszzone, śmietana 18%, ziemniaki</i>	<i>składniki: makaron, mięso wieprzowe, pomidory, przecier pomidorowy, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka-gluten, ser żółty</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
WTOREK 02.04.		
zupa kalafiorowa z ziemniakami	potrawka z kurczaka z ryżem	surówka z kapusty białej z marchewką, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kalafior, ziemniczki, śmietana 18%</i>	<i>składniki: mięso z kurczaka, ryż paraboliczny, , cebula, czosnek, przyprawy, olej</i>	<i>kapusta pekińska, marchewka, olej, kompot: jabłko, porzeczka, cukier</i>
ŚRODA 03.04.		
krupnik z kaszą jęczmienną	cepeliny z mięsem i kapustą	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniczki, kasza jęczmienna-gluten</i>	<i>mięso wieprzowe, kapusta biała, cebula, mąka pszenna-gluten, mąka ziemniaczana, ziemniaki</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
CZWARTEK 04.04.		
krem z dyni i marchewki z razowymi grzankami	filet z kurczaka z pieca w sosie własnym z ziemniaczkami	buraczki na ciepło, kompot z wiśnią
<i>wywar warzywny, dynia, marchewka, włoszczyzna, śmietana 18%, mąka, grzanki razowe- gluten</i>	<i>pierś z kurczaka, cebula, czosnek, mąka-gluten, olej, ziemniaki,</i>	<i>buraczki, przyprawy, kompot: jabłka, czarne porzeczki</i>
PIĄTEK 05.04.		
zupa grochowa z ziemniakami	naleśniki z serem białym	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, groch łuszczone, ziemniaki</i>	<i>mąka, mleko, jaja, ser biały, jogurt, olej, cukier</i>	<i>jabłko, kompot: 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 jakość dostępnych produktów