

JADŁOSPIS 11.02- 15.02.2019.

ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 11.02.		
krupnik z kaszą jęczmienną	spaghetti z sosem bolońskim	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniaczki, kasza jęczmienna-gluten</i>	<i>składniki: makaron-gluten, mięso wieprzowe, pomidory, przecier pomidorowy, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka-gluten, ser żółty</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
WTOREK 12.02.		
barszczyk czerwony z ziemniaczkami	paprykarz z indyka z kaszą kuskus	surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, buraki, barszcz czerwony, ziemniaki, mąka-gluten, śmietana 18%</i>	<i>mięso z indyka, cebula, papryka, mąka-gluten, kasza kuskus-gluten, olej, przyprawy</i>	<i>kapusta pekińska, marchewka, cebulka, olej, kompot: jabłko, porzeczka, cukier</i>
ŚRODA 13.02.		
rosół z makaronem	filet z kurczaka w panierce, ziemniaczki	biała kapusta duszona, kompot wieloowocowy
<i>składniki: kura rosółowa, mięso wołowe, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, makaron jajeczny-gluten, jajka, włoszczyzna-seler</i>	<i>składniki: pierś z kurczaka, mąka-gluten, bułka tarta-gluten, jaja, olej, ziemniaki, mleko, przyprawy</i>	<i>biała kapusta, cebulka, olej, kompot mieszanka kompotowa, cukier</i>
CZWARTEK 14.02.		
zupa grochowa z ziemniaczkami	naleśniki z jabłkami i sosem malinowym	kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, groch łuszczone, ziemniaczki, olej, mąka pszenna-gluten</i>	<i>składniki: mąka, mleko, jaja, jabłka jogurt naturalny 2%, maliny, banany, olej,</i>	<i>kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
PIĄTEK 15.02.		
krem z dyni i marchewki z razowymi grzankami	kotleciki z jajek i ciecierzycy, ziemniaczki	surówka z marchewki, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, dynia, śmietana 18%, mąka, grzanki razowe-gluten</i>	<i>składniki: jajka ciecierzycy weka-gluten, jaja, cebulka, czosnek, bułka tarta-gluten, olej, ziemniaczki</i>	<i>marchewka, jabłko, olej, kompot: jabłko, agrest, porzeczka, cukier</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, soję, 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

JADŁOSPIS 18.02.-22.02.2019		
ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 18.02.		
zupa solferino z kurczakiem	racuchy z jabłkami i konfiturą	kompot wielowocowy
<i>składniki: wywar miesno -warzywny: mięso z kurczaka, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniaczki, zielony groszek, przecier pomidorowy, śmietana 18%</i>	<i>składniki: mąka pszenna-gluten, jajo, mleko, drożdże, jabłka, olej, cukier, konfitura owocowa</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
WTOREK 19.02.		
krem z białych warzyw z razowymi grzankami	pulpety z indyka w sosie koperkowym, ziemniaczki	buraczki na zimno z chrzanem, kompot z wiśnią
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, dynia, śmietana 18%, grzanki z chleba razowego</i>	<i>składniki: mięso z indyka, weka-gluten, jaja, cebulka, czosnek, maka-gluten, olej, ziemniaczki, koperek, śmietana 18%</i>	<i>składniki: buraczki, przyprawy, kompot: jabłka, wiśnie</i>
SRODA 20.02.		
barszczyk czerwony z ziemniaczkami	łazanki z mięsem i kapustą	jabłko, kompot wielowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, buraki, barszcz czerwony, ziemniaki, mąka-gluten, śmietana 18%</i>	<i>składniki: mięso wieprzowe, kapusta, cebula, makaron pszenny-gluten, olej, przyprawy</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
CZWARTEK 21.02.		
zupa ogórkowa z ziemniakami	gyros z kurczaka, ryż paraboliczny	surówka wielowarzynna, kompot wielowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniaczki, ogórki kiszane, śmietana 18%, ziemniaki</i>	<i>składniki: mięso z kurczaka, ryż paraboliczny, cebula, czosnek, przyprawy, olej</i>	<i>składniki: kapusta biała, seler, marchewka, cebula, olej, kompot: jabłko, agrest, porzeczka, cukier</i>
PIĄTEK 22.02.		
zupa jarzynowa z brązowym ryżem	kotleciki rybne, ziemniakami	surówka z kapusty kiszonej, kompot
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniaczki, kalafior, śmietana 18%, ryż brązowy</i>	<i>składniki: mintaj, mąka pszenna-gluten jajo kurze, bułka tarta-gluten, ziemniaki</i>	<i>składniki: kapusta kiszona, cebula, jabłko, marchewka kompot: jabłko, wiśnie, cukier</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, soję, 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