

JADŁOSPIS 02.01.- 04.01.2019.		
ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
	wolne	
	wolne	
SRODA 02.01.		
krupnik z kaszą jęczmienną	spaghetti z sosem bolońskim	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniczki, 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>
CZWARTEK 03.01.		
zupa pomidorowa z ryżem	filet z kurczaka z panierce , ziemniaczki	surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, pomidory, przecier pomidorowy, śmietana 18%, ryż</i>	<i>składniki: pierś z kurczaka, mąka-gluten, bulka tarta-gluten, jaja, olej, ziemniaki</i>	<i>kapusta pekińska, ogórki kiszone koperek, olej, kompot: jabłko, rabarbar, porzeczka, cukier</i>
PIĄTEK 04.01.		
zupa fasolowa z ziemniaczkami	naleśniki z serem białym	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, fasola piękny jaś, ziemniaczki, olej, mąka pszena-gluten</i>	<i>składniki: mąka, mleko, jaja, ser biały, jogurt, olej, cukier</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurczego, 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 jakością dostępnych produktów

JADŁOSPIS		
ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 07.01.		
zupa ogórkowa z ziemniakami	gyros z kurczaka, ryż paraboliczny	surówka wielowarzywna, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniczki, 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>
WTOREK 08.01.		
barszczyk czerwony z ziemniaczkami	cepeliny z mięsem i kapustą	jabłko, kompot wieloowocowy
<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, mąka pszenna-gluten, mąka ziemniaczana, ziemniaki, jajka, olej</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
SRODA 09.01.		
krem z białych warzyw z razowymi grzankami	kotleciki z indyka i ciecierzycy, ziemniaczki	buraczki na zimno, 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, ciecierzycy weka-gluten, jajka, cebulka, czosnek, bułka tarta-gluten, olej, ziemniaczki</i>	<i>składniki: buraczki, przyprawy, kompot: jabłka, wiśnie</i>
CZWARTEK 10.01.		
zupa z czerwonej soczewicy	makaron z serem białym i cukrem	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czerwona soczewica, ziemniaczki, olej, przecier pomidorowy</i>	<i>składniki: makaron-gluten, ser biały-półtłusty, masło, cukier</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
PIĄTEK 11.01.		
zupa jarzynowa z brązowym ryżem	ryba miruna panierowana ziemniakami	surówka z kapusty kiszanej, kompot
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniczki, kalafior, śmietana 18%, ryż brązowy</i>	<i>składniki: miruna (biała ryba oceaniczna nowozelandzka), mąka pszenna-gluten jajko 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