

Jadłospis

PONIEDZIAŁEK 18.03.2024 r.

ZUPA JARZYNOWA - 300 ml
PLACUSZKI Z JABŁKAMI POSYPANE CUKREM PUDREM – 2 szt.
HERBATA MIĘTOWA – 300 ml
*alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja*

WTOREK 19.03.2024 r.

KREM Z ZIELONYCH WARZYW - 300 ml
ZIEMNIAKI PUREE – 180 g
PULPET WIEPRZOWY W SOSIE POMIDOROWYM – 90 g, 70 ml sos
SURÓWKA Z PORA I JABŁKA – 100 g
WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ - 200 ml
*alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja*

ŚRODA 20.03.2024 r.

ŻUREK NA BIAŁEJ KIEŁBASIE - 300 ml
KASZA BULGUR - 180 g
LECZO Z KURCZAKIEM - 200 g
(pierś z kurczaka, cukinia, papryka, cebula, przyprawy)
HERBATA OWOCOWA - 200 ml
*alergeny * seler, laktoza, gluten*

CZWARTEK 21.03.2024 r.

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRUSZKĄ I OLEJEM Z PESTEK DYNI – 300 ml
FASOLKA PO BRETOŃSKU Z BUŁKĄ GRAHAMKĄ – 200 g
KOMPOT ŚLIWKOWY - 200 ml
*alergeny * seler, laktoza, gluten,*

PIĄTEK 22.03.2024 r.

BARSZCZ CZERWONY – 300 ml
ZIEMNIAKI – 180 g
FILET Z DORSZA PANIEROWANY – 90 g
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY, MARCHEWKI I JABŁKA – 100 g
HERBATA MIĘTOWA – 200 ml
*alergeny * seler, laktoza, gluten jaja*

Składniki potraw dostępne u intendenta.