

Jadłospis

TYDZIEŃ 20 - 24 MAJA 2024 r.

<p><u>Poniedziałek</u></p> <p><u>Zupa krupnik - 300 ml</u> <u>Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 180 g</u> <u>Surówka z czerwonej kapusty i jabłka – 140 g</u> <u>Herbata miętowa – 200 ml</u> <u>Mus wieloowocowy w saszetce – 1 szt.</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, kasza jęczmienna, pietruszka natka, przyprawy, ziemniaki Łopátka wieprzowa bez kości, cebula, mąka, jaja, Kapusta czerwona, jabłka, cytryna, olej rzepakowy, przyprawy. Herbata ziołowa: mięta Mus wieloowocowy saszetka - 100 g</p>
<p><u>Wtorek</u></p> <p><u>Zupa kapuśniak z młodej kapusty – 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Udziec z kurczaka pieczony – 1 szt.</u> <u>Fasolka szparagowa zielona – 140 g</u> <u>Napój malinowy z cytryną – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, kapusta biała młoda, włoszczyzna, koperek, ziemniaki. Ziemniaki, masło, mleko 3,2 %, udziec z kurczaka, przyprawy fasolka szparagowa zielona, masło, bułka tarta Zagęszczony syrop malinowy, cytryny</p>
<p><u>Środa</u></p> <p><u>Zupa marchewkowa krem ze słonecznikiem – 300 ml</u> <u>Łazanki z kapustą, boczkiem i kiełbaską – 200 g</u> <u>Herbata rumiankowa – 200 ml</u> <u>Arbuz</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, marchew, włoszczyzna, słonecznik łuskany, śmietana 18%, ziemniaki. Makazron łazanki, kapusta kiszona, boczek wędzony surowy, kiełbasa podwawelska, cebula, przyprawy Herbata ziołowa: rumianek Arbuz - 1 szt krojony</p>
<p><u>Czwartek</u></p> <p><u>Zupa pieczarkowa z makaronem – 300 ml</u> <u>Kasza bulgur – 180 g</u> <u>Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym – 90 g, 70 ml sos</u> <u>Surówka z kapusty pekińskiej, ogórka i pomidorków w sosie vinaigrette – 140 g</u> <u>Kompot truskawkowo-jabłkowy –</u></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, pieczarki, włoszczyzna, śmietana 18%, makaron bezjajeczny pszenny kolanka, pietruszka natka. Kasza bulgur, polędwiczki wieprzowe, cebula, mąka pszenna, olej rzepakowy, przyprawy. Kapusta pekińska, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, oliwa z oliwek, czosnek, musztarda, miód, cytryna, koper, Truskawki, jabłka</p>

<u>200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i>	
<p style="text-align: center;"><u>Piątek</u></p> <u>Zupa ogórkowa - 300 ml</u> <u>Ryż z jabłkami, cynamonem i polewą waniliową – 200 g</u> <u>Kompot śliwkowy – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i>	Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, koperek, ogórki kiszane, śmietana 18%, ziemniaki, przyprawy. Ryż biały basmati, jabłka, cynamon, jogurt grecki, śmietana homogenizowana 18%, cukier wanilinowy. Śliwki mrożone

Przyprawy używane w naszej kuchni: sól o obniżonej zawartości sodu, pieprz czarny, ziółowy, biały, cytrynowy, cząber, majeranek, kolendra, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek, rozmaryn, lubczyk, czosnek, papryka słodka, ostra, chili, bazylia, oregano, curry, kminek, kumin rzymski, imbir, cynamon, gałka muskatołowa, kurkuma
 Dodatki dla podbicia smaku: miód, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet ryżowy, ocet balsamiczny