

Jadłospis

TYDZIEŃ 27 - 29 MAJA 2024 r.

<p style="text-align: center;"><u>Poniedziałek</u></p> <p><u>Zupa koperkowa z ryżem - 300 ml</u> <u>Makaron z sosem bolońskim – 200 g</u> <u>Herbata miętowa – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, koperek, ryż, przyprawy, śmietana 18 %.</p> <p>Łopátka wieprzowa bez kości, cebula, pomidory krojone b/skóry konserwowe, passata pomidorowa, makaron pszenny bezjajeczny świder, olej rzepakowy, przyprawy.</p> <p>Herbata ziołowa: mięta</p>
<p style="text-align: center;"><u>Wtorek</u></p> <p><u>Zupa jarzynowa – 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Filet z piersi kurczaka panierowany - 90 g</u> <u>Mizeria – 140 g</u> <u>Lemoniada – 200 ml</u> <u>Truskawki – 90 g</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, zupa jarzynowa mrożona, mieszanka warzyw: włoszczyzna, kalafior, brokuł, fasolka, groszek brukselka, pietruszka natka, ziemniaki.</p> <p>Ziemniaki, masło, mleko 3,2 %, filet z piersi kurczaka przyprawy, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy. Surówka: ogórek świeży, śmietana 12 %, jogurt grecki, koperek</p> <p>Zagęszczony sok pomarańczowy, cytryny</p> <p>Truskawki na deser</p>
<p style="text-align: center;"><u>Środa</u></p> <p><u>Zupa pomidorowa – 300 ml</u> <u>Kopytka szpinakowe– 180 g</u> <u>Gulasz wieprzowy – 90 g, 70 ml sos</u> <u>Surówka z buraczków – 140 g</u> <u>Kompot wielowocowy – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, marchew, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, pomidory krojone bez skóry konserwowe, śmietana 18%, ryż biały, pietruszka natka, przyprawy.</p> <p>Szynka wieprzowa bez kości, cebula, olej rzepakowy, przyprawy, mąka pszenna</p> <p>Kopytka szpinakowe.: (ziemniaki, szpinak, mąka, jajo, Buraki, masło, przyprawy, cytryna, ocet jabłkowy.</p> <p>Kompot: jabłka, truskawki, wiśnie, porzeczki, rabarbar, śliwki</p>
<p style="text-align: center;"><u>Czwartek - Piątek</u></p>	<p>Dni wolne od zajęć edukacyjnych.</p>

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