

Jadłospis

TYDZIEŃ 6 -10 MAJA 2024 r.

<p><u>Poniedziałek</u></p> <p><u>Zupa krupnik - 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Devolaille – 1 szt</u> <u>Salata lodowa w jogurcie- 140 g</u> <u>Napój brzoskwinia -marakuja-200 ml</u></p> <p><i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, Kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, ziemniaki, kasza jęczmienna, pietruszka natka, przyprawy, Ziemniaki, masło, mleko. Pierś z kurczaka, masło, koper, bułka tarta, jaja, olej rzepakowy, przyprawy. Salata lodowa, jogurt grecki, cytryna, czosnek, przyprawy Napój zagęszczony o smaku brzoskwińowo-marakujowym</p>
<p><u>Wtorek</u></p> <p><u>Zupa koperkowa z ryżem – 300 ml</u> <u>Kasza gryczana - 180 g</u> <u>Karkówka w sosie własnym – 90 g, 70 ml sos</u> <u>Surówka z kiszzonego ogórka, papryki i szczypiorku – 140 g</u> <u>Herbata rumiankowa -200 ml</u></p> <p><i>alergeny * seler, laktoza, gluten</i></p>	<p>Porcja rosółowa z indyka, włoszczyzna, koper, ryż, śmietana UHT 18%. Kasza gryczana. Karkówka wieprzowa bez kości, cebula przyprawy, mąka pszenna. Ogórek kiszony, papryka kolorowa, szczypior, cebulka dymka, olej rzepakowy. Herbata ziołowa (rumianek).</p>
<p><u>Środa</u></p> <p><u>Zupa krem z warzyw - 300 mL</u> <u>Zapiekanek meksykańska z serem żółtym – 200 g</u> <u>Jogurt pitny wieloowocowy – 1 szt</u> <u>Herbata miętowa- 200 ml</u></p> <p><i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka. Kości karkowo-schabowe. Włoszczyzna, kalafior, brokuł, marchew , brukselka, ziemniaki. Makaron razowy penne. Mieszanka warzyw meksykańska: fasolka czerwona, kukurydza, papryka, fasolka szparagowa, marchew, seler , pietruszka, łopatka wieprzowa, jaja, ser żółty. Przecier pomidorowy, śmietana 18%, Herbata ziołowa: mięta Jogurt pitny owoce mieszane - 350 g</p>
<p><u>Czwartek</u></p> <p><u>Żurek na białej kiełbasie- 300 ml</u> <u>Pierogi z serem i jagodami z polewą śmietanowo-jogurtową – 150 g</u> <u>Woda z cytryną i mięta- 200 ml</u></p> <p><i>alergeny * seler, laktoza, gluten,jaja</i></p>	<p>Kiełbasa biała surowa, żur biały zaczyn, czosnek świeży, chrzan, śmietana 18%, włoszczyzna, ziemniaki, przyprawy. Mąka, twaróg, jagody, cukier, śmietana 18%, jogurt grecki Woda, cytryna, świeża mięta</p>
<p><u>Piątek</u></p> <p><u>Barszcz czerwony - 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Filet z dorsza panierowany – 90 g</u> <u>Surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i jabłka – 140 g</u> <u>Herbata owocowa - 200 ml</u></p>	<p>Kości wędzone, buraki, włoszczyzna, ziemniaki, koncentrat barszczu, pietruszka natka, czosnek, śmietana 18%, Ziemniaki, mleko, masło, koperek zielony, Filet z dorsza świeży ze skórą, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy. Cytryna. Przyprawy Kiszona kapusta, marchew, jabłko, cytryna, olej rzepakowy, koperek, przyprawy. Herbata (hibiskus, malina, dzika róża)</p>

<i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i>	
--	--

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, bazylia, oregano, curry, kminek, kumin rzymski, imbir, cynamon, gałka muskatołowa.