

Jadłospis

TYDZIEŃ 10 -14 czerwca 2024 r.

<p><u>Poniedziałek</u> <u>ZUPA KRUPNIK- 300 ml</u> <u>MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM-</u> <u>180 g</u> <u>DEVOLAILLE – 1 szt.</u> <u>SURÓWKA Z SELERA, MARCHEWKI I</u> <u>JABŁKA – 140 g</u> <u>SOCZEK MANDARYNKOWY W</u> <u>KARTONIKU – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, kasza jęczmienna, ziemniaki przyprawy, ziemniaki młode, koper. Filet z piersi kurczaka, mąka, masło, koper, jajka, bułka tarta, olej rzepakowy Seler, marchew, jabłko, majonez, jogurt grecki, przyprawy Sok mandarynkowy 200 ml kartonik</p>
<p><u>Wtorek</u> <u>ZUPA GULASZOWA - 300 ml</u> <u>KASZKA MANNA Z MUSEM Z MALIN</u> <u>- 200 g</u> <u>WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten</i></p>	<p>Rostbef wołowy, szponder wołowy, papryka kolorowa, włoszczyzna, pietruszka natka, ziemniaki., czosnek, przyprawy, passata pomidorowa, pomidory krojone b/skóry konserwowe. Mleko 3,2 % kaszka manna, maliny. Woda, cytryny , świeża mięta</p>
<p><u>Środa</u> <u>ROSÓŁ Z MAKARONEM – 300 ml</u> <u>PIECZONE ŁÓDKI Z ZIEMNIAKÓW –</u> <u>150 g</u> <u>GYROS DROBIOWY – 100 g</u> <u>DIP TYSIĄCA WYSP – 40 ml</u> <u>KOMPOT JABŁKOWY – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron pszenny nitki, pietruszka natka, przyprawy. Udziec z kurczaka bez skóry i kości, przyprawa gyros, ziemniaki, oliwa z oliwek, dip: jogurt grecki, smietana homogenizowana 12%, majonez, ketchup, musztarda. Jabłka, woda</p>
<p><u>Czwartek</u> <u>KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY –</u> <u>300 ml</u> <u>RYŻ BASMATI – 180 g</u> <u>INDYK W SOSIE POTRAWKOWYM –</u> <u>90 g, 70 ml sos</u> <u>KOKTAJL DO PICIA ZE ŚWIEŻYCH</u> <u>TRUSKAWEK I BANANÓW – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kuczaka, włoszczyzna, młoda kapusta, ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy Pierś z indyka, agrest, rodzyнки cytryna, smietana do sosu, bukiet warzyw: kalafior, marchew brokuł. Ryz basmati. Koktajl: truskawki świeże, banany, maślanka, jogurt grecki, mleko,</p>
<p><u>Piątek</u> <u>BARSZCZ CZERWONY – 300 ml</u> <u>MŁODE ZIEMNIAKI – 180 g</u></p>	<p>Kości wędzone, włoszczyzna, buraki, czosnek, koncentrat barszczu, ziemniaki, przyprawy. Młode ziemniaki z koperkiem. Filet z łososia ze</p>

<p><u>FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY – 90 g</u> <u>ŚWIEŻY OGÓREK KROJONY - 2 szt.</u> <u>WODA MINERALANA – 200 ml</u> <u>ARBUZ KROJONY – 1 SZT</u></p> <p>alergeny * seler, laktoza, gluten</p>	<p>skóra, masło, cytryna, Ogórek świeży krojony. Arbuz na deser. Woda mineralna.</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, mleko kokosowe