


Jadłospis

TYDZIEŃ 17- 20 czerwca 2024 r.

<p><u>Poniedziałek</u></p> <p><i>Zupa pomidorowa - 300 ml</i> <i>Pierogi z mięsem i cebulką- 150 g</i> <i>Surówka z kiszonej kapusty i marchewki – 140 g</i> <i>Herbata owocowa – 200 ml</i> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, pomidory krojone konserwowe/ skóry, makaron pszenny bezjajeczny, przyprawy, pietruszka natka, śmietana 18% Pierogi z mięsem: mielona łopatka wp. cebula, mąka olej rzepakowy, jaja, przyprawy Kiszona kapusta, marchewka, olej rzepakowy. Herbata malinowa.</p>
<p><u>Wtorek</u></p> <p><i>Zupa ogórkowa - 300 ml</i> <i>Ziemniaki – 180 g</i> <i>Pulpety w sosie koperkowym – 90 g.</i> <i>70 ml sos</i> <i>Marchewka z groszkiem – 140 g</i> <i>Herbata rumiankowa – 200 ml</i> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Skrzydła z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, ogórki kiszony, koperek, ziemniaki. czosnek, przyprawy, śmietana 12 %, łopatka wp. b/kości, karkówka wieprzowa, jaja, bułka kajzerka, cebula, koperek, śmietana UHT 18 %, mąka pszenna. Marchewka, groszek, masło 82%, przyprawy. Herbata ziołowa: rumianek.</p>
<p><u>Środa</u></p> <p><i>Zupa meksykańska – 300 ml</i> <i>Makaron tagliatelle ze szpinakiem i fetą– 180 g</i> <i>Koktajl malinowy – 200 ml</i> alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka , szponder wołowy, włoszczyzna, fasolka czerwona, papryka świeża, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, pomidory konserwowe, b/ skóry, koncentrat pomidorowy, przyprawy. Makaron pszenny bezjajeczny, tagliatelle, szpinak mrożony rozdrobniony, feta, masło, mleko, mąka pszenna. Maliny mrożone, maślanka, jogurt grecki, smietana 18%, cukier.</p>
<p><u>Czwartek</u></p> <p><i>Zupa krem z warzyw– 300 ml</i> <i>Ryż paraboliczny – 180 g</i> <i>Kurczak w sosie słodko-kwaśnym – 90 g.</i> <i>70 ml sos</i> <i>Kubuś water – 500 ml</i> alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, brokuły , kalafior fasolka szparagowa, brukselka, ziemniaki, przyprawy Pierś z kurczaka, papryka świeża, ananas, kietki fasoli mung, pędy bambusa, sos sojowy, przyprawy, ryż paraboliczny, olej rzepakowy. Kubuś water bez cukru + niespodzianka!</p>
<p><u>Piątek</u></p>	<p>Zakończenie roku szkolnego !</p> <p></p> <p>Życzymy udanych wakacji :))))</p>

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 muszkatołowa, kurkuma, **Dodatki do smaku:** miód, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet ryżowy, ocet balsamiczny, mleko kokosowe