

Jadłospis

TYDZIEŃT 5-6 września 2024 r.

<p style="text-align: center;"><u>Czwartek</u></p> <p><u>Zupa krupnik z ziemniakami - 300 ml</u> <u>Spaghetti bolognese – 200 g</u></p> <p><u>Kompot truskawkowy - 200 ml</u></p> <p>alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka włoszczyzna, kasza jęczmienna, wiejska, ziemniaki, przyprawy. Mięso z łopatki wieprzowej, cebula, przecier pomidorowy, pomidory krojone b/skóry, olej rzepakowy, makaron pszenny bezjajeczny, przyprawy, świeża bazylija</p> <p>Kompot: truskawki</p>
<p style="text-align: center;"><u>Piątek</u></p> <p><u>Zupa ogórkowa – 300 ml</u> <u>Ryż z prażonymi jabłkami i polewą waniliową – 200 g</u></p> <p><u>Herbata mietowa – 200 ml</u></p> <p>alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, śmietana 18%, ogórki kiszzone, ziemniaki, koper, pietruszka natka. Ryż paraboliczny, jabłka, śmietana 12%, jogurt grecki, cynamon, cukier waniliowy</p> <p>Herbata ziołowa bez cukru: mięta</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 muszkatołowa, kurkuma

Dodatki dla podbicia smaku: miód, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet ryżowy, ocet balsamiczny