

Jadłospis

TYDZIEŃ 9 - 13 września 2024 r.

<p><u>Poniedziałek</u> <u>Rosół z makaronem - 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>De volaille – 1 szt</u> <u>Surówka z kapusty pekińskiej,</u> <u>świeżego ogórka i rzodkiewki w</u> <u>jogurcie – 140 g</u> <u>Herbata owocowa z cytryną - 200 ml</u> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, porcja rosółowa z kaczki, włoszczyzna, makaron pszenny nitka cięta, pietruszka natka, przyprawy. De volaille- filet z piersi kurczaka, masło, jaja, koper, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy. Ziemniaki. Kapusta pekińska, ogórek świeży, rzodkiewka, jogurt grecki. Herbata owoce leśne, cytryna.</p>
<p><u>Wtorek</u> <u>Zupa brokułowa – 300 ml</u> <u>Ryż paraboliczny – 180 g</u> <u>Pulpet w sosie pomidorowym - 90 g,</u> <u>70 ml sos</u> <u>Surówka z kiszonej kapusty i</u> <u>marchewki – 140 g</u> <u>Kompot śliwkowy– 200 ml</u> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, śmietana 18% UHT. Ryż paraboliczny. Mięso z łopatki wieprzowej, karkówka wieprzowa, jaja, bułka pszenna, cebula, przyprawy. Pomidory krojone b/skóry konserwowe, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy. Kiszona kapusta, marchew, olej rzepakowy, cytryna. Śliwki</p>
<p><u>Środa</u> <u>Żurek na białej kiełbasie z jajkiem –</u> <u>300 ml</u> <u>Makaron tagliatelle z piersią z indyka</u> <u>i szpinakiem – 200 g</u> <u>Herbata mietowa – 200 ml</u> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Biała kiełbasa surowa, żur zacyzyn, włoszczyzna, ziemniaki, świeży czosnek, przyprawy, jaja. Makaron pszenny tagliatelle, filet z piersi indyka, szpinak rozdrobniony, przyprawy, śmietana homogenizowana 18%. Herbata ziołowa bez cukru: mięta</p>
<p><u>Czwartek</u> <u>Zupa pieczarkowa – 300 ml</u> <u>Kasza pęczak – 180 g</u> <u>Bitki wieprzowe w sosie własnym –</u> <u>90 g, 70 ml sos</u> <u>Surówka z buraczków – 140 g</u> <u>Kompot z owoców mieszanych– 200</u> <u>ml</u> alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, pieczarki, ziemniaki, pietruszka natka, smietana UHT 18 %, Kasza pęczak. Schab wieprzowy b/kości, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, Buraki tarte podane na ciepło, masło, cytryna, miód. Mieszanka kompotowa: jabłka, sliwki, wiśnie , porzeczki, rabarbar.</p>

<u>Piątek</u>	
<u>Zupa koperkowa z ryżem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Łosoś pieczony – 90 g</u> <u>Surówka marchewkowo-selerowo-jabłkowa – 140 g</u> <u>Lemoniada – 200 ml</u> <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i>	Porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, koperek, ryż biały, śmietana 18% UHT. Ziemniaki puree: masło, mleko 3,2 %. Filet z łososia ze skórą, pieczony z dodatkiem masła.. Marchew, seler, jabłko , majonez, jogurt grecki Pomarańcze, cytryny.

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