

Jadłospis

Tydzień 16 - 20 grudnia

<p>Poniedziałek <u>Zupa brokułowa - 300 ml</u> <u>Makaron z polewą truskawkową- 200g</u> Herbata miętowa -200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, brokuły, ziemniaki. Przyprawy, śmietana 18%, Makaron świder pszenny, truskawki, śmietana 18%, jogurt grecki, cukier. Herbata ziołowa: mięta</p>
<p>Wtorek <u>Zupa koperkowa z ryżem- 300 ml</u> <u>Ziemniaki - 180 g</u> <u>Kotlet mielony wieprzowy - 90 g</u> <u>Surówka z papryki, ogórka kiszzonego, rzodkiewki i szczypiorku - 140 g</u> <u>Kompot z jabłek i śliwek - 200 ml</u> alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</p>	<p>Skrzydła z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, koperek, ryż biały, śmietana 18%. Ziemniaki, łopatka wp., karkówka wp. cebula, jaja, bułka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy. Ogórek kiszony, papryka kolorowa, rzodkiewka, szczypior, oliwa. Jabłka, śliwki.</p>
<p>Środa <u>Żurek na białej kiełbasie -300 ml</u> <u>Ryż paraboliczny- 180 g</u> <u>Kurczak po tajsku - 200 g</u> <u>Banan - 1 szt</u> Lemoniada - 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten</p>	<p>Kiełbasa biała surowa, włoszczyzna, zakwas do żurku, ziemniaki, jajko, przyprawy. Ryż paraboliczny, filet z piersi kurczaka, warzywa, kiełki fasoli mung, pędy bambusa, puree z mango, limonki, mleko kokosowe, przyprawy. Cytryny, grejfruty, pomarańcze, miód. Banany</p>
<p>Czwartek <u>Zupa krem z warzyw - 300 ml</u> <u>Kasza pęczak- 180 g</u> <u>Bitki wołowe w sosie -90 g, 70 ml sos</u> <u>Buraczki na ciepło- 140 g</u> Herbata malinowa - 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten,</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, brukselka, groszek , fasolka, papryka, ziemniaki, przyprawy. Kasza pęczak. Wołowina zrazowa górna, mąka pszenna, cebula, przyprawy, smalec. Buraki, cytryny, masło, przyprawy. Herbata malinowa.</p>
<p>Piątek <u>Zupa ogórkowa - 300 ml</u> <u>Ziemniaki - 180 g</u> <u>Łosoś pieczony- 90 g</u> <u>Surówka z marchewki i groszku- 140 g</u> Kompot wieloowocowy - 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten</p>	<p>Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, ogórki kiszzone, koper, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy. Łosoś filet, przyprawy, czosnek. Ziemniaki. Marchew, groszek zielony, masło. Mieszanka kompotowa; jabłka, sliwki, porzeczki, wiśnie, truskawki, agrest, cukier.</p>



**Życzymy zdrowych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz
Szczęśliwego Nowego Roku:)**