

Jadłospis

Tydzień 23 - 25 kwietnia

Środa <u>Zupa ogórkowa – 300 ml</u> <u>Placki ziemniaczane – 2 szt</u> Herbata owocowa– 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja	Porcja rosółowa z kurczaka, kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, ogórki kiszane, ziemniaki, przyprawy, koperek, śmietana UHT 18%. Ziemniaki, cebula, jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, ketchup pomidorowy. Herbata truskawka, poziomka.
Czwartek <u>Zupa kalafiorowa - 300 ml</u> <u>Łazanki z kapustą, kiełbasą i</u> <u>boczkiem – 200 g</u> Herbata z cytryną i miodem – 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten	Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kalafior, ziemniaki, śmietana 18%, koper zielony, przyprawy. Makaron łazanki, kapusta kiszona , boczek wędzony, kiełbasa toruńska, cebula, przyprawy. Herbata czarna, cytryny, miód.
Piątek <u>Rosół z makaronem - 300 ml</u> <u>Kasza manna z mussem z truskawek –</u> <u>200 g</u> Woda z pomarańczą– 200 ml alergeny * seler, laktoza, gluten,	Porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, makaron nitki cięte, przyprawy, pietruszka natka. Mleko 3,2 %, kasza manna, truskawki, cukier. Woda, świeże pomarańcze.

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 muszkatołowa, kurkuma, mieszanka przypraw orientalnych.

Dodatki do smaku: miód, mleko kokosowe, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet ryżowy, ocet balsamiczny, sos teriyaki, pasta tikka masala