

Jadłospis

Tydzień 22-26 września

| | |
|---|---|
| <p>Poniedziałek <u>Zupa krupnik – 300 ml</u> <u>Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 200 g</u> <u>Surówka z czerwonej kapusty i jabłka -140 g</u> Napój wiśniowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p> | <p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kasza jęczmienna wiejska, ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy. Pierogi: mąka pszenna, woda, jajko, olej rzepakowy. Farsz: mielone mięso wieprzowe, cebula, przyprawy, olej rzepakowy. Kapusta czerwona, jabłka, cytryny, cukier, przyprawy. Syrop zagęszczony wiśniowy.</p> |
| <p>Wtorek <u>Zupa dyniowa krem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Podudzie z kurczaka pieczone – 1szt</u> <u>Surówka z kiszzonego ogórka, papryki i szczypiorku – 140 g</u> Kompot jabłkowo-gruszkowy – 200 ml alergeny *1, 7, 9</p> | <p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, dynia, włoszczyzna, marchew, pomarańcza, ziemniaki, przyprawy. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Podudzie z kurczaka, przyprawy. Kiszony ogórek, papryka, cebulka dymka, oliwa, przyprawy. Jabłka, gruszki, miód.</p> |
| <p>Środa <u>Zupa żurek na białej kiełbasie z jajkiem – 300 ml</u> <u>Ryż brązowy – 180 g</u> <u>Kurczak po chińsku – 200 g</u> Herbata miętowa- 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p> | <p>Kiełbasa biała surowa, włoszczyzna, zakwas do żurku, jaja, ziemniaki, przyprawy, chrzan. Ryż brązowy. Filet z piersi kurczaka, pędy bambusa, kiełki fasoli mung, włoszczyzna, sos sojowy, limonki, przyprawy. Ocet ryżowy, sos teriyaki. Herbata miętowa.</p> |
| <p>Czwartek <u>Zupa hiszpańska curry – 300 ml</u> <u>Kasza gryczana – 180 g</u> <u>Schab duszony z żurawiną w sosie – 90 g, 70 ml sos</u> <u>Surówka z marchewki, pora i jabłka 140 g</u> Herbata owocowa – 200 ml alergeny *1, 4,7, 9, 10</p> | <p>Kości karkowo-schabowe, szponder wołowy, włoszczyzna, pomidory konserwowe, bataty, cukinia, czerwona soczewica, mleko kokosowe, pasta curry, imbir, sos rybny, limonka, przyprawy. Kasza gryczana nieprażona. Schab wieprzowy, żurawina suszona, olej rzepakowy, mąka pszenna, cebula, przyprawy. Marchew, jabłka, por, majonez, jogurt naturalny. Herbata poziomkowa, miód.</p> |
| <p>Piątek <u>Zupa koperkowa - 300 ml</u> <u>Makaron ze szpinakiem i fetą – 200 g</u> Lemoniada – 200 ml alergeny *1, 7, 9</p> | <p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, koperek, ryż biały, śmietana 18 %. Makaron pszenny świder, szpinak rozdrobniony, feta półtłusta, czosnek, mleko 3,2%, masło, przyprawy. Cytryny, pomarańcze grejpfruty, miód.</p> |

*Alergeny podkreślone w jadłospisie: 1-gluten, 3-jaja, 4-ryby, 7-mleko i pochodne, 9-seler, 10-gorczyca