

# Jadłospis

**Tydzień 9 -13 luty**

<p><b>Poniedziałek</b> <u>Zupa szczawiowa z ryżem – 300 ml</u> <u>Pierogi z mięsem i cebulką– 150 g</u> <u>Surówka z czerwonej kapusty i jabłka – 140 g</u> Napój owocowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, szczaw konserwowy, masło 82 %, ryż biały.. Pierogi: mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy. Farsz: mięso wieprzowe, cebula, przyprawy, olej rzepakowy. Kapusta czerwona, jabłka, cytryna, przyprawy. Syrop wieloowocowy.</p>
<p><b>Wtorek</b> <u>Zupa ogórkowa – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Devolaille – 1 szt</u> <u>Sałata lodowa z pomidorkami, rzodkiewką, rukolą w sosie vinaigrette – 140 g</u> Kompot wielowocowy - 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9,</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy, pietruszka natka. Ziemniaki. Filet z piersi kurczaka, jaja, masło, pietruszka natka, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy, przyprawy. Sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, rukola, przyprawy, czosnek musztarda, oliwa z oliwek, cytryny. Mieszanka kompotowa, cukier.</p>
<p><b>Środa</b> <u>Żurek z białą kielbasą i jajkiem – 300 ml</u> <u>Ryż biały –180 g</u> <u>Indyk w sosie porowo- serowym -90 g, 70 ml sos</u> <u>Brokuły – 140 g</u> Herbata owocowa - 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9,</p>	<p>Kielbasa biała surowa, żur zakwas, włoszczyzna, przyprawy, ziemniaki, jaja, śmietana 12%. Ryż biały, filet z piersi indyka, por, ser topiony śmietankowy, ser żółty. Brokuły gotowane. Herbata owocowa, miód.</p>
<p><b>Czwartek</b> <u>Zupa marchewkowa krem z grzankami – 300 ml</u> <u>Kasza bulgur – 180 g</u> <u>Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym – 90g, 70 ml sos</u> <u>Ogórek kiszony - 140 g</u> Kompot jabłkowo-śliwkowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, marchew, ziemniaki, masło, grzanki. Karkówka wieprzowa, łopatka wieprzowa, jaja, bułka kajzerka, bułka tarta, kasza bulgur, śmietana 12%, przecier pomidorowy, pomidory konserwowe krojone b/skóry, przyprawy mąka pszenna. Ogórek kiszony. Jabłka , śliwki, miód.</p>
<p><b>Piątek</b> <u>Barszcz czerwony– 300 ml</u> <u>Placuszki z jabłkami i cukrem pudrem – 2 szt.</u> Woda z cytryną i pomarańczą – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Kości wędzone, buraki, włoszczyzna, koncentrat barszczu , czosnek, ziemniaki, przyprawy. Placki: mleko 3,2%, jaja, mąka pszenna, jabłka, cynamon, cukier puder, smalec do smażenia. Cytryny, pomarańcze, woda.</p>

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

