


Jadłospis

30 marca – 1 kwietnia

<p><u>Poniedziałek</u> <u>Zupa krem z warzyw z grzankami – 300 ml</u> <u>Makaron ze szpinakiem i fetą – 200 g</u> Herbata rumiankowa – 200 ml alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, kalafior, brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, masło 82%, grzanki pszenne, przyprawy. II danie wersja wegetariańska: makaron penne pszenny, szpinak, feta półtłusta, czosnek, przyprawy. Herbata ziołowa: rumianek.</p>
<p><u>Wtorek</u> <u>Rosół z makaronem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym – 90 g</u> <u>Surówka z kiszzonego ogórka i papryki ze szczypiorkiem - 140g</u> Herbata owocowa– 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10</p>	<p>Porcja rosółowa drobiowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron nitka cięta, pietruszka natka, przyprawy. Ziemniaki, karkówka wp. b/ kości, łopatką wp. b/kości, jaja, cebula, bułka pszenna, przyprawy, przecier pomidorowy, pomidory konserwowe b/skóry, przyprawy, olej rzepakowy, mąka pszenna. Ogórek kiszony, papryka kolorowa, szczypiorek, olej słonecznikowy, Herbata owoce leśne, miód.</p>
<p><u>Środa</u> <u>Barszcz biały z jajkiem – 300 ml</u> <u>Kasza jęczmienna – 180 g</u> <u>Schab duszony w sosie własnym – 90 g, 70 ml sos</u> <u>Salata lodowa w jogurcie greckim – 140 g</u> Kompot śliwkowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Żeberka wieprzowe, kielbasa wiejska podwędzana, kielbasa biała, włoszczyzna, ziemniaki, jaja, śmietana ukwaszona 12%, przyprawy. Schab wieprzowy, cebula, przyprawy, mąka pszenna. Salata lodowa, jogurt grecki, koperek zielony, przyprawy. Śliwki, miód.</p>
<p>* 2-7 kwietnia - przerwa świąteczna</p>	<p>Życzymy zdrowych i radosnych Świąt Wielkanocnych:)</p> 

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

