

Jadłospis

Tydzień 9 -13 marca

<p>Poniedziałek <u>Zupa koperkowa z ryżem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Gołąbki w sosie – 1 szt, 70 ml sos</u> Kompot jabłkowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, koperek, ryż biały, śmietana 12%, przyprawy. Ziemniaki, gołąbki: kapusta biała, mielone mięso z łopatki wieprzowej, jaja, ryż, cebula, przyprawy, przecier pomidorowy, olej rzepakowy. Jabłka, miód</p>
<p>Wtorek <u>Zupa grochowa na wędzonce - 300 ml</u> <u>Zapiekanka z bagietki z salami i serem żółtym z dodatkiem ketchupu– 1 szt</u> Herbata owocowa - 200 ml alergeny *1, 7, 9,</p>	<p>Kości wędzone, włoszczyzna, groch łuskany, ziemniaki, czosnek, przyprawy. Bagietka pszenna, oliwa, salami wieprzowe pepperoni, ser żółty, przyprawy, ketchup pomidorowy. Herbata owoce leśne.</p>
<p>Środa <u>Zupa krem z białych warzyw z gruszką i grzankami z dodatkiem oleju z pestek dyni– 300 ml</u> <u>Ryż biały – 180 g</u> <u>Leczo z kiełbasą – 200 g</u> Kompot wielowocowy - 200 ml alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Wersja wegetariańska na wywarze warzywnym: włoszczyzna, kalafior, seler, pietruszka korzeń, ziemniaki, gruszka, grzanki pszenne, masło, olej z pestek dyni, przyprawy. Ryż basmati. Cukinia, papryka kolorowa, pieczarki, cebula, kiełbasa podwawelska, przyprawy, pomidory konserwowe b/skóry, ajvar łagodny, mąka pszenna, olej rzepakowy. Mieszanka kompotowa: jabłka, truskawki, śliwki, wiśnie, porzeczki, rabarbar.</p>
<p>Czwartek <u>Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem – 300 ml</u> <u>Kasza jęczmienna– 180 g</u> <u>Zraz wieprzowy w sosie własnym– 90g, 70 ml sos</u> <u>Buraczki na zimno - 140 g</u> Napój pomarańczowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, szczaw konserwowy, ryż biały, jaja Kasza jęczmienna wiejska. Mięso z karkówki i łopatki wieprzowej, boczek wędzony, cebula, ogórek kiszony, musztarda, mąka pszenna, przyprawy. Buraki czerwone, cytryna, ocet jabłkowy, olej rzepakowy, przyprawy. Syrop pomarańczowy.</p>
<p>Piątek <u>Zupa węgierska – 300 ml</u> <u>Naleśniki z dżemem – 2 szt</u> Kubuś waterr – 1 szt alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, papryka, kukurydza, przyprawy, ziemniaki, czosnek. Naleśniki: mąka pszenna tortowa, mleko 3,2 % UHT, jaja, dżem owocowy niskosłodzony, smalec wp. do smażenia. Kubuś waterr 0,5L woda źródłana</p>

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