

Jadłospis

Tydzień 25 - 29 maja

<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> Herbata rumiankowa – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>I danie wersja wegetariańska, bulion warzywny, koperek, ryż biały, śmietana 12 %. Ziemniaki, gołąbki: kapusta biała, mielone mięso wieprzowe, przyprawy, przecier pomidorowy, olej rzepakowy. Herbata ziołowa: rumianek.</p>
<p>Wtorek <u>Rosół z makaronem – 300 ml</u> <u>Ryż basmati – 180 g</u> <u>Kurczak w sosie słodko - kwaśnym – 200 g</u> Napój wiśniowy - 200 ml alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron nitka cięta, pietruszka natka, przyprawy. Ryż biały basmati, filet z piersi kurczaka, marchew, papryka kolorowa, ananas konserwowy, kukurydza, pędy bambusa, przyprawy, passata pomidorowa, pomidory konserwowe bez skóry, przyprawy, olej rzepakowy. Syrop wiśniowy.</p>
<p>Środa <u>Zupa cukiniowo-porowa krem vege – 300 ml</u> <u>Zapiekanka makaronowa chili con carne z żółtym serem - 200 g</u> Kompot śliwkowo-jabłkowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10</p>	<p>I danie wersja wegetariańska, bulion warzywny, cukinia, por, ziemniaki, masło 83%, przyprawy. Makaron penne, wołowina zrazowa, mieszanka warzyw meksykańska (papryka, fasolka czerwona, kukurydza, włoszczyzna, groszek zielony, fasolka szparagowa, jaja, cebula czerwona, ser żółty, śmietana 12%, czosnek, przyprawy. Śliwki, jabłka, miód.</p>
<p>Czwartek <u>Zupa ziemniaczana z kielbasą i boczkiem – 300 ml</u> <u>Kasza bulgur – 180 g</u> <u>Indyk w sosie beszamelowym -100 g, 70 ml sos</u> <u>Bukiet warzyw z wody – 140 g</u> Herbata owocowa - 200 ml alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Kości wędzone, włoszczyzna, ziemniaki, boczek wędzony, kielbasa podwędzana wiejska, przyprawy. Kasza bulgur. Filet z piersi indyka, biały sos na bazie masła 83 % i śmietany 12%, gałka muszkatołowa. Surówka: kalafior, brokuł, marchew. Herbata malinowa z miodem.</p>
<p>Piątek <u>Zupa pomidorowa z makaronem– 300 ml</u> <u>Kulki ryżowe z jabłkiem – 180 g</u> <u>Skyr owocowy – 300 ml</u> alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, pomidory konserwowe, makaron muszelki pszenne, przyprawy, pietruszka natka, śmietana 12%, II danie wersja wegetariańska. Kulki ryżowe: ryż biały, farsz jabłko: jabłko prażone (95,2%), cukier wanilinowy, frutis żel, cynamon, bułka tarta , olej rzepakowy. Skyr owocowy różne smaki.</p>

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