

Jadłospis

Tydzień 22 - 24 czerwca

Poniedziałek <u>Zupa soczewicowa – 300 ml</u> <u>Pierogi ruskie z cebulką i boczkiem – 180 g</u> <u>Surówka z kiszonej kapusty – 140 g</u> <u>Kompot jabłkowo-cytrynowy – 200 ml</u> alergeny *1, 3, 7, 9	Porcja rosółowa z kurczaka, soczewica czerwona, ziemniaki, przyprawy, pietruszka natka. Pierogi: mąka pszenna, jaja, ziemniaki, twaróg półtłusty, boczek wędzony, cebula biała, przyprawy, olej rzepakowy. Kapusta kiszona, marchewka i jabłko, olej słonecznikowy, cytryny, przyprawy. Jabłka , cytryny.
Wtorek <u>Zupa pomidorowa z makaronem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Rolada drobiowa z serkiem topionym i pietruszką w panierce – 90 g</u> <u>Salata lodowa w jogurcie – 140 g</u> Napój owocowy - 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9	Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, pomidory konserwowe, włoszczyzna, przecier pomidorowy, śmietana UHT 12%, makaron muszelki. Ziemniaki, mielone mięso z kurczaka, serek topiony ziołowy, pietruszka natka, mąka pszenna, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy do smażenia, przyprawy. Salata lodowa, jogurt naturalny, koperek. Napój malinowy.
Środa <u>Zupa krem z warzyw vege – 300 ml</u> <u>Kopytka – 150 g</u> <u>Gulasz z szynki wieprzowej z warzywami – 200 g</u> <u>Koktajl bananowy – 200 ml</u> alergeny *1, 3, 7, 9,	I danie wersja wegetariańska: bulion na bazie warzyw i masła 83%, kalafior, brokuł, marchew, por, cukinia, ziemniaki, cebulka prażona jako dodatek do zupy, Kopytka ziemniaczane (mąka pszenna, ziemniaki, jaja, olej rzepakowy.) Szynka wieprzowa, cebula, włoszczyzna, warzywa, mąka pszenna, przyprawy, olej rzepakowy Maślanka, śmietana 18%, jogurt naturalny, banany.
Czwartek-Piątek* zakończenie roku szkolnego.	Życzymy słonecznych wakacji:)



