

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 21.10.2024

Zupa jarzynowa: wywar drobiowy, kalafior, fasolka, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, przyprawy

Gulasz wieprzowy po węgiersku(duszenie), kasza bulgur, ogórek kwaszony: szynka wieprzowa, cebula, papryka, pieczarki, kasza, ogórki, przyprawy, zioła

Kompot wiśniowy. Jabłko.

Alergeny: 1,7,9

Wtorek 22.10.2024

Zupa zacierkowa z cebulką: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, makaron zacierka, cebula, natka pietruszki, przyprawy

Burgery wieprzowe z sosem tysiąca wysp, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka i papryki: łopatka wieprzowa, jajka, bułka, ziemniaki, majonez, jogurt, przecier pomidorowy, kap. pekińska, ogórek, papryka, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9, 10

Środa 23.10.2024

Zupa pomidorowa z makaronem: wywar drobiowy, makaron, sok pomidorowy, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, śmietana 12%, przyprawy

Ryba w kawałku (pieczenie), ziemniaki, surówka z kapusty kwaszonej: filet z miruny, jajka, bułka tarta, ziemniaki, kapusta, marchew, jabłka, przyprawy

Kompot porzeczkowy

Alergeny: 1,3,4,7,9,

Czwartek 24.10.2024

Zupa ze słodkiej kapusty: wywar drobiowy, kapusta, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy

Pulpet w sosie, makaron pełnoziarnisty, surówka z selera, rodzynek i jabłka: łopatka wieprzowa, jajka, bułka, ziemniaki, seler, rodzynek, jabłka, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,12

Piątek 25.10.2024

Zupa barszcz czerwony: wywar drobiowy, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy

Ryż z serkiem waniliowym i sosem truskawkowym: ryż, mleko, serek, truskawki

Kompot owocowy

Alergeny: 1,7,9,

Kompot/herbata słodzone naprzemiennie cukrem/miodem 1 łyżeczka(nie więcej niż 5/8g) na porcję.

Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka(nie więcej niż(5g) na porcję.

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR



mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 28.10.2024

Zupa kalafiorowa: wywar drobiowy, kalafior, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana, przyprawy

Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym: makaron, pomidory, szynka wieprzowa, przyprawy, zioła

Kompot porzeczkowy. Śliwka

Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 29.10.2024

Zupa biały barszcz z makaronem: wywar drobiowy, mąka, czosnek, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, makaron, przyprawy

Kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria z jogurtem: schab, jajka, bułka, ziemniaki, ogórki, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Środa 30.10.2024

Zupa krupnik: wywar drobiowy, kasza, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Pierogi z mięsem, sałata lodowa z pomidorkami cherry i sosem winegret: farsz mięsny, mąka, jajka, sałata, pomidorki, pest.sł., miód, cytryna, musztarda, przyprawy

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Czwartek 31.10.2024

Zupa z soczewicy: wywar drobiowy, marchew, por, seler, pietruszka, soczewica, ziemniaki, natka, przyprawy

Makaron z pesto szpinakowym: makaron, szpinak, oliwa z oliwek, pest.sł., orzechy, ser żółty, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,5,7,9,

**Kompot/herbata słodzone naprzemiennie cukrem/miodem 1 łyżeczka(nie więcej niż 5/8g) na porcję.
Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka(5g) na porcję.**

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR



mgr Beata Krubarczyk-Tomaszewicz