

# JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

## **Poniedziałek 13.01.2025**

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

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

Kompot wiśniowy. Mandarynka

Alergeny: 1,7,8,9

## **Wtorek 14.01.2025**

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

Kotlet schabowy, ziemniaki, sałata lodowa z jogurtem: schab, jajka, bułka, ziemniaki, sałata, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

## **Środa 15.01.2025**

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

Kotlet z ryby, ziemniaki, surówka z kap. kwaszonej: filet z miruny, jajka, bułka tarta, ziemniaki, kapusta, marchew, jabłka, przyprawy

Kompot porzeczkowy

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

## **Czwartek 16.01.2025**

Zupa grochowa: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, groch, ziemniaki, przyprawy

Filet z kurczaka z sosem szpinakowo-serowym, makaron penne: filet z kurczaka, szpinak, pomidorki suszone, ser, makaron, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny:1,7,9,

## **Piątek 17.01.2025**

Barszcz czerwony z ziemniakami: wywar drobiowy, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy

Pierogi z serem i śmietaną: mąka, jajko, ser, śmietana

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

**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 20.01.2025**

Zupa brokułowa: wywar drobiowy, brokuły, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, przyprawy

Gulasz wieprzowy z papryką i czerwona fasolą, kasza gryczana, ogórek

konserwowy: szynka wieprzowa, papryka, fasola, passata pomidorowa, kasza, ogórek, przyprawy, zioła

Kompot wiśniowy. Jabłko

Alergeny: 1,7,9

## **Wtorek 21.01.2025**

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

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

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

## **Środa 22.01.2025**

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

Ryba pieczona w kawałku, ziemniaki, surówka colesław: filet miruna, bułka, jajka, ziemniaki, kapusta, marchew, jabłka, majonez, przyprawy

Kompot owocowy

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

## **Czwartek 23.01.2025**

Zupa ogórkowa z ryżem: wywar drobiowy, ogórki, marchew, por, seler, pietruszka, ryż, śmietana, przyprawy

Pulpety drobiowe, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej: mięso drobiowe, bułka, jajka, ziemniaki, kapusta, papryka, ogórek św., przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

## **Piątek 24.01.2025**

Zupa fasolowa: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, por, seler, fasola, ziemniaki, przyprawy

Kluski leniwe, surówka z marchwi i jabłka: mąka, ser, jajka, marchew, jabłka

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

**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 Grabarczyk-Tomaszewicz