

Jadłospis od 20.03.2023r. do 24.03.2023r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 20	Chleb orkiszowy 50g, masło 5g, jajecznica na maśle ze szczypiorkiem 50g, kiełki mix 5g, marchew w kawałku 20g, kawa zbożowa na mleku 200ml, herbata 200ml A:1,3,7*	Bulki pizzerinki z pieca 70g, herbata rooibos z cytryną 200ml A: 1,7*	Zupa fasolowa na maśle z natką pietruszki 250 ml Makaron razowy z serem białym 170g, polewą jogurtową z truskawkami 150ml, kompot wielowocowy 200ml, banan A: 1,7*
wt. 21	Kasza manna na mleku z bakaliami 200ml, Chleb wieloziarnisty 50g, masło 5g, ser żółty 20g, pomidor malinowy 20g, herbata owocowa 200ml A:1,7*	Galaretka wiśniowa - wyrób własny 100g Biszkopty b/c 10g, napój miętowo-cytrynowy 200ml A:1*	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw ze śmietaną i zieloną pietruszką 250ml Schab duszony w sosie własnym 60g, ziemniaki 120g, surówka colesław 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, jabłko A:1,7*
śr. 22	Stół szwedzki: Pieczywo razowe oraz pszenne 50g, masło 5g, pierś z indyka pieczona w rękawie-wyrób własny 20g, ser żółty 20g, ogórek zielony 20g, sałata rozszonka 10g, papryka 20g, szczypior 5g, kakao 200ml, herbata 200ml A:1,7*	Gruszka pieczona w piecu z powidłami śliwkowymi 60g, herbata rumiankowa 200ml, A: Brak	Zupa kartoflanka na maśle z dodatkiem śmietany i natki pietruszki 250ml Zrazy z kaszy jaglanej z brokułami, porą i serem fetą 170g, sos jogurtowo-czosnkowy 160ml, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami z dodatkiem jogurtu 50g, kompot wiśniowy 150ml, mandarynka A: 1,7*
Czw. 23	Chleb pełne żyto 50g, masło 5g, pasta z makreli 40g, rzodkiewka 20g, kalarepa do gryzienia 20g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku 200ml, A:1,4,7*	Deser jogurtowo- owocowy –wyrób własny 90g, wafel ryżowy 10g, herbata z aronii 200ml A:7*	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany i natki pietruszki 250ml Gulasz z indyka 60g, ziemniaki 120g, surówka z buraków i cebulki 50g, kompot jabłkowy 200ml, gruszka A:1,7*
Piąt. 24	Chleb owsiany 50g, masło 5g, , twarożek z białą rzodkwiąbiałą i szczypiorkiem 20g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml A:1,7*	Mus jabłkowo-gruszkowy 90g, chrupki kukurydziane 10g, herbata miętowa 200ml A:1*	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki 250ml Kotlet z mintaja w panierce 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i papryki 60g kompot wielowocowy 200ml, jabłko A:1,3,4,7*

UWAGA : Potrawy, produkty zawierające alergeny. Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:)śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, (w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja, , glutenu *mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę, żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie * jaja * ryba