

JADŁOSPIS 14-18.09.2020.

ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 14.09.		
zupa koperkowa z ziemniaczkami	risotto z kurczaka z marchewką i cukinią	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koperek, ziemniaki, śmietana 18%, mąka pszenna-gluten</i>	<i>składniki: mięso z kurczaka, cebula, ryż, marchewka, cukinia, olej,</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
WTOREK 15.09.		
zupa pomidorowa z makaronem	filet z indyka z pieca w sosie własnym, ziemniaki	surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy
<i>wywar mięsno-warzywny, włoszczyzna-seler, pomidory, przecier pomidorowy, śmietana 18%, mąka-gluten, makaron-gluten</i>	<i>SKŁADNIKI: pierś z kurczaka, cebula, czosnek, mąka-gluten, olej, ziemniaki</i>	<i>składniki: marchewka, jabłko, olej, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
SRODA 16.09.		
barszczyk czerwony zabieleny z ziemniaczkami	leniwe z maselkiem	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, buraczki czerwone, mąka pszenna- gluten, przyprawy</i>	<i>składniki: mąka-gluten, ser biały półtłusty, jajka, ziemniaki, maselko</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
CZWARTEK 17.09.		
krem z dyni i marchewki z razowymi grzankami	gulasz wieprzowy z papryką, kasza jęczmienna	sałata lodowa z ogórkiem i sosem jogurtowym
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, dynia, ziemniaki, śmietana 18%, grzanki z chleba razowego</i>	<i>składniki: mięso wieprzowe, papryka, cebula, czosnek, kasza jęczmienna-gluten, olej</i>	<i>sałata lodowa, ogórek zielony, jogurt naturalny, przyprawy, kompot: jabłko, mix owoców, cukier</i>
PIĄTEK 18.09		
zupa jarzynowa niezabieleną z makaronem	ryba miruna panierowana ziemniakami	surówka z kapusty kiszonej, kompot
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna- marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kalafior, fasolka szparagowa, brokuły, makaron- gluten</i>	<i>składniki: miruna (biała ryba oceaniczna nowozelandzka), mąka pszenna- gluten jajko kurze, bułka tarta-gluten, ziemniaki</i>	<i>składniki: kapusta kiszona, cebula, jabłko, marchewka kompot: jabłko, wiśnie, cukier</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, soję, miód

Na obiad dwudaniowy dla dziecka składa się:

zupa 250ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 100gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 250gr, napój lub kompot 200ml (w zestawach dla dzieci)

Na obiad dwudniowy dla dorosłego składa się:

zupa 300ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 120gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 300gr.

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na dostępność sezonowych produktów lub niewystarczającą jakość dostępnych produktów