

# Jadłospis

<b>Poniedziałek, 09.09.2024( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA WIELOWARZYWNA NA MIĘSIE INDYCYM ZABIELANA Z ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, mieszanka warzyw, ziemniaki, cebula, masło klarowane, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki)</p> <p>DANIE II: MAKARON ŚWIDERKI PSZENNY (makaron 100% mąki pszennej durum) Z TRUSKAWKAMI, SEREM TWAROGOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ (ser twarogowy półtłusty, śmietana 36%, przyprawy)</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Wtorek, 10.09.2024( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA MIĘSIE WIEPRZOWYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony wieprzowy, włoszczyzna w tym seler, ziemniaki, przyprawy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, natka pietruszki)</p> <p>DANIE II: KLOPSIKI DROBIOWO-WIEPRZOWE GOTOWANE W SOSIE ZIOŁOWYM (udziec indyka, łopatka wieprzowa, cebula, masło klarowane, jaja, bułka pszenna tarta, przyprawy, natka pietruszki, mleko 3,2%), KASZA GRYCZANA NA SYPKO, BURACZKI GOTOWANE</p> <p>NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100%</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Środa, 11.09.2024( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA DYNIOWA Z GRZANKAMI PSZENNYMI I ZIELENINĄ (dynia, włoszczyzna w tym seler, marchew, masło, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna)</p> <p>DANIE II: BIODERKA KURCZAKA PIECZONE (bioderka kurczaka, przyprawy), ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM, MIZERIA (ogórki świeże, jogurt naturalny, koper, przyprawy)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: ŚLIWKA</p> <p><i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Czwartek, 12.09.2024( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: KREM Z ZIELONYCH WARZYW Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, brokuł, groszek zielony, kalafior, przyprawy, śmietana 18%, pestki dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki)</p> <p>DANIE II: PIERŚ INDYKA PO MEKSYKAŃSKU Z RYŻEM BRĄZOWYM (pierś indyka, cebula, masło klarowane, fasola konserwowa czerwona, kukurydza konserwowa, mix papryk, przyprawy, mąka ziemniaczana, ryż brązowy)</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA RABARBAROWA</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne, Gorczyca i produkty pochodne</i></p>
<b>Piątek, 13.09.2024( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ROSÓŁ DROBIOWO - WOŁOWY Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, wołowina, włoszczyzna w tym seler, cebula, przyprawy, makaron pszenny - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki)</p> <p>DANIE II: ŁOSOŚ Z PIECA (łosoś, przyprawy), ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kiszona kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, oliwa z oliwek, przyprawy)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Ryby i produkty pochodne, Seler i produkty pochodne</i></p>