

Jadłospis

Poniedziałek, 05.05.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, soczewica czerwona, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II: RYŻ Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, śmietana 30%) NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy) OWOC: BANAN <i>Alergeny: Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 06.05.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA OWOCOWA Z MAKARONEM (wiśnie, truskawki, mąka ziemniaczana, przyprawy, makaron pszenny 100% mąki durum) DANIE II: BIODERKO KURCZAKA PIECZONE (bioderka, przyprawy, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA WIOSENNA (sałata lodowa, pomidory, ogórki świeże, rzodkiewka, szczypior, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: SOK JABŁKOWY OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten</i>
Środa, 07.05.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA WOŁOWINIE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, zakwas buraczany, cebula, masło klarowane, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, koper, natka pietruszki) DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE Z SEREM (udziec indyka, szynka wieprzowa, cebula, pietruszka, olej, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron spaghetti pszenny 100% mąki durum, ser mozzarella) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 08.05.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, pietruszka, kalafior, brokuł, bukiet warzyw, cebula, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki) DANIE II: BOEUF STROGANOW (wołowina, cebula, pieczarki, ogórki kiszone, przyprawy, olej, mąka pszenna), KASZA BULGUR NA SUPKO (kasza 100% pszenicy durum), SURÓWKA Z BIAŁEJ RZODKWI (rzodkiew biała, jogurt naturalny, jabłka, przyprawy) NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY OWOC: GRUSZKA <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne, Gorczyca i produkty pochodne</i>
Piątek, 09.05.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA INDYKU ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, koper) DANIE II: ŁOSOŚ PIECZONY (łosoś, przyprawy), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ (kapusta kiszona, marchew, jabłka, natka pietruszki, oliwa z oliwek, przyprawy) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Ryby i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>