

Jadłospis

Poniedziałek, 10.02.2025(Obiad)

Obiad

DANIE I: ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (biała kiełbasa wieprzowa, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, ziemniaki, cebula, masło klarowane, zakwas żytni żurku, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki)
DANIE II: MAKARON Z TRUSKAWKAMI, TWAROGIEM I JOGURTEM NATURALNYM (makaron pszenny 100% mąki durum, truskawki, twaróg półtłusty, jogurt naturalny, przyprawy)
NAPÓJ: SOK JABŁKOWY
OWOC: MANDARYNKA

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne

Wtorek, 11.02.2025(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA MIĘSIE INDYCZYM, ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indycze, włoszczyzna w tym seler, bukiet 6 składnikowy warzyw, cebula, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper)
DANIE II: BIODERKO KURCZAKA PIECZONE (bioderka kurczaka, przyprawy), RYŻ NA SYPKO Z WARZYWAMI (ryż parboiled, włoszczyzna suszona kostka, przyprawy), FASOLKA ŻÓŁTA Z WODY
NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny)
OWOC: JABŁKO

Alergeny: Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne

Środa, 12.02.2025(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA WIELOOWOCOWA Z MAKARONEM (mieszanka owoców sezonowych, truskawki, przyprawy, skrobia ziemniaczana, makaron pszenny 100% mąki durum)
DANIE II: GULASZ Z PIERSI INDYKA W SOSIE ŚMIETANOWYM (piersi indyka, przyprawy, suszone pomidory w oleju, szpinak, cebula, śmietana 30%, przyprawy), KASZA GRYCZANA NA SYPKO (kasza gryczana palona, masło, przyprawy), SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (kapusta pekińska, marchew, kukurydza, oliwa z oliwek, przyprawy)
NAPÓJ: WODA MINERALNA
OWOC: BANAN

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Czwartek, 13.02.2025(Obiad)

Obiad

DANIE I: BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA MIĘSIE WOŁOWO-WIEPRZOWYM Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, zakwas buraczany, cebula, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper)
DANIE II: KROKIETY Z MIĘSEM + KETCHUP (jaja, mąka pszenna, mleko, bułka pszenna tarta, mięso wieprzowo-drobiowe [łopatka, udziec indyka], przyprawy, cebula, olej), SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH I JABŁEK (ogórki kiszzone, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek)
NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100%
OWOC: JABŁKO

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne

Piątek, 14.02.2025(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA POMIDOROWA ZABIELANA NA MIĘSIE DROBOWYM Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, włoszczyzna w tym seler, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, makaron pszenny - jaja, mąka, natka pietruszki, koper)
DANIE II: PALUSZKI Z DORSZA PANIEROWANE, Z PIECA (filet dorsza, przyprawy, mąka ryżowa, mąka pszenna, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kiszona kapusta, marchew, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek, natka pietruszki)
NAPÓJ: WODA MINERALNA
OWOC: JABŁKO

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Ryby i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne