

# Jadłospis

## Poniedziałek, 24.03.2025( Obiad )

Obiad

DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI, KASZĄ JĘCZMIENNĄ I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki)  
DANIE II: MAKARON Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (makaron pszenny 100% durum, truskawki, śmietana 30%, przyprawy)  
NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY  
OWOC: BANAN

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

## Wtorek, 25.03.2025( Obiad )

Obiad

DANIE I: KREM Z WARZYW Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło, mieszanka wiosenna, włoszczyzna w tym seler, kalafior, brokuł, marchew, przyprawy, śmietana 18%, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, olej, natka pietruszki)  
DANIE II: GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM, SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI (łopata wieprzowa, ryż, przyprawy, kapusta biała, pulpa pomidorowa z ziołami, mąka ziemniaczana, seler, rodzynki, jogurt naturalny, majonez)  
NAPÓJ: WODA MINERALNA  
OWOC: JABŁKO

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

## Środa, 26.03.2025( Obiad )

Obiad

DANIE I: ZUPA KALAFIOROWA NA INDYKU ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, kalafior, ziemniaki, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper)  
DANIE II: GULASZ Z SZYNKI W SOSIE WŁASNYM (szynka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, mąka ziemniaczana), KASZA JĘCZMIENNA NA SYPKO (kasza jęczmienna, masło, przyprawy), BURACZKI GOTOWANE (buraki, przyprawy)  
NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY  
OWOC: GRUSZKA

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

## Czwartek, 27.03.2025( Obiad )

Obiad

DANIE I: ZUPA BROKUŁOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, brokuły, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper)  
DANIE II: BIODERKO KURCZAKA PIECZONE (bioderka, przyprawy), RYŻ NA SYPKO (ryż parboiled, włoszczyzna suszona, przyprawy),  
SURÓWKA COLESŁAW (kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, przyprawy, majonez)  
NAPÓJ: SOK JABŁKOWY  
OWOC: JABŁKO

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

## Piątek, 28.03.2025( Obiad )

Obiad

DANIE I: ZUPA RYBNA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (łosoś, seler naciowy, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, koper)  
DANIE II: KOTLET JAJECZNY Z PIECA (jaja, przyprawy, bułka pszenna, olej, natka pietruszki), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, MARCHEWKA Z GROSZKIEM (marchew, groszek zielony, masło, przyprawy, mąka pszenna, 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*