

Lp	Data	Jadłospis
I.	10.06.2024 poniedziałek	<p>Zupa z fasolki szparagowej* – ,300g: woda, ziemniaki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kurczak cały, fasolka szparagowa, śmietana* 18%, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), sól,</p> <p>Chleb mieszany*: (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika),</p> <p>Kasza gryczana – 100g: woda, kasza gryczana, sól,</p> <p>Gulasz wieprzowy* – 200g: łopatka wieprzowa, olej rzepakowy, mąka pszenna*, papryka mielona, majeranek, peperonata, pomidory w puszcze, cebula, przyprawy, sól,</p> <p>Ogórek konserwowy – 150g: ogórek konserwowy</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200ml: woda, owoce mrożone, cukier- 8g/200ml, (mleko, seler, gluten)</p>
II.	11.06.2024 wtorek	<p>Zupa pomidorowa z ryżem* – 300g: woda, ryż, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), koncentrat pomidorowy, kurczak cały, śmietana 18%*, natka pietruszki, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie),</p> <p>Ziemniaki – 200g: woda, ziemniaki, sól,</p> <p>Kotlety drobiowe *– 100g: filet z kurczaka, podlaska przyprawa do drobiu, papryka mielona, kurkuma,</p> <p>Mizeria* – 150g: ogórek zielony, śmietana 18%*, szczypior, cytryna, sól, cukier,</p> <p>Marchewka z wody* – 200g: marchew mrożona, sól</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200 ml: woda, owoce mrożone –(śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200m (mleko, seler, gluten,)*</p>
III.	12.06.2024 środa	<p>Barszcz ukraiński* – 300g: woda, ziemniaki, burak czerwony, włoszczyzna(marchew, pietruszka, seler*), kapusta biała, fasola biała, koncentrat barszczu czerwonego, śmietana* 18%, kurczak cały, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), majeranek, sól,</p> <p>Chleb mieszany: (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika),</p> <p>Makaron z serem* - 300g: woda, makaron świderki*, twaróg tłusty*, śmietana*, cukier</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200 ml: woda, owoce mrożone –(śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200m (mleko, seler, gluten)*</p>
IV.	13.06.2024 czwartek	<p>Zupa kalafiorowa* – 300g: woda, ziemniaki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kurczak cały, kalafior, śmietana* 18%, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), sól, natka pietruszki ,</p> <p>Chleb mieszany*: (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika),</p> <p>Kasza jęczmienna – 90g: woda, kasza jęczmienna, sól,</p> <p>Zraz pieczony*– 100g: łopatka, olej rzepakowy, bułka*, bułka tarta*, jaja*, cebula, przyprawa do mięsa, sól</p> <p>Marchewka z wody* – 200g: marchew mrożona, sól</p>

		Kompot wielowocowy – 200 ml: woda, owoce mrożone, cukier- 8g/200m, (mleko, seler, gluten, jaja)*
V.	14.06.2024 piątek	Zupa fasolowa* – 300g: woda, fasola biała, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kasza pęczak, kurczak cały, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), majeranek, sól, Chleb mieszany* : (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika), Ziemniaki – 200g: woda, ziemniaki, sól, Kotlet rybny* – 100g: filet z dorsza mrożony*, olej, jaja*, bułka sucha*, bułka tarta*, przyprawa do ryb, sól, Surówka z kiszonej kapusty –150g: kapusta kiszona, cebula, marchew, oliwa, cukier. Kompot wielowocowy – 200 ml: woda, owoce mrożone –(śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200m (mleko, seler, gluten, jaja, ryba)*
VI.	17.06.2024 poniedziałek	Zupa ogórkowa* – 300g: woda, ziemniaki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), ogórek kiszony, kurczak cały, śmietana* 18%, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), sól, Chleb mieszany* - (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika), Risotto –250g:woda, ryż, filet z kurczaka, pomidory krojone, marchew, pietruszka, olej rzepakowy, kurkuma, papryka słodka, curry, przyprawy, sól, cukier, Surówka z kapusty pekińskiej –150g: kapusta pekińska, marchew, papryka czerwona, cebula, kukurydza konserwowa, majonez, jogurt naturalny*, cytryna, sól, Kompot wielowocowy – 200 ml: woda, owoce mrożone –(śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200m (mleko, seler, gluten)*
VII.	18.06.2024 wtorek	Zupa włoska* – 300g: woda, makaron wstążki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kurczak cały, ser żółty, śmietana* 18%, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), sól, natka pietruszki , Chleb mieszany* : (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika Ziemniaki – 200g: woda, ziemniaki, sól, Udko kurczaka pieczone – 100g: udko, przyprawa do drobiu, papryka słodka mielona, kurkuma, Pomidor – 150g: pomidor, oliwa, bazylia Kompot wielowocowy – 200ml: woda, owoce mrożone (śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200ml (mleko, seler, gluten)*
VIII.	19.06.2024 środa	Zupa jarzynowa* – 300g: woda, ziemniaki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kapusta biała, kurczak cały, fasolka szparagowa, pomidory w puszcze, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), sól, natka pietruszki , Chleb mieszany* - (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika), Pierogi leniwe – 250g: woda, pierogi, masło*, sól,

		<p>Surówka z marchwi i jabłka* – 150g: marchew, jabłko, majonez, jogurt naturalny*, żurawina, cytryna.</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200ml: woda, owoce mrożone (śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200ml (mleko, seler, gluten, jaja)*</p>
IX.	20.06.2024 czwartek	<p>Krupnik* – 300g: woda, ziemniaki, kasza jęczmienna mazurska*, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler*), kurczak cały, przyprawy (pieprz naturalny, liść laurowy, ziele angielskie), natka pietruszki, sól,</p> <p>Chleb mieszany* - (chleb pszenno-żytni, chleb żytni z ziarnami słonecznika),</p> <p>Makaron z truskawkami *– 250g: woda, makaron*, truskawki, śmietana*, cukier waniliowy, cukier, sól,</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200ml: woda, owoce mrożone (śliwka, czarna porzeczka, jabłko, wiśnia), cukier- 8g/200ml (mleko, seler, gluten, jaja)*</p>

*alergeny – jaja, mleko, gluten, seler, ryby, orzechy

ŚWN: 816 kcal na obiad