

JADŁOSPIS od 20.05.do 31.05.2024r

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	20.05.2024 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa kalafiorowa z groszkiem zielonym,kalarepką, ziemniakami,koperkiem/wywar warzywny- seler,masło, śmietana 30% .przyprawy/ Pieczyno II Danie: Spaghetti z sosem bolognese/ makaron pełnoziarnisty cebula,czosnek,przyprawy,passata,mięso od szynki wp.wiórki sera żółtego/ Truskawki Kompot z wiśni/owoce mrożone,cukier/	250 5 300 100 200	95 13 385 32 25
2	21.05.2024 WTOREK	I Danie: Zupa pomidorowa z zacierką ,natka pietruszki/wywar warzywny- seler,masło,śmietana 30% ,koncentrat pomidorowy Pudliszki ,przyprawy, jaja,mąkapszenna/Pieczyno II Danie: Ziemniaki z masłem ,koperkiem Kotlet drobiowy z pieca/ jaja,mąka,bułkapszenna,mleko, przyprawy/ Kapusta młoda z koperkiem duszona/ masło/ Woda z miodem,cytryną,miętą.	250 5 160 100 100 200	95 13 155 185 65 10
3	22.05.2024 ŚRODA	I Danie: Zupa z czerwonej soczewicy z natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,pomidory,ziemniaki,czosnek,cebula,skrzydła z indyka,przyprawy/ Pieczyno II Danie: Pizza z sosem pomidorowym,szynką, serem żółtym /drożdże,mąkapszenna,woda,olejKujawski,przyprawy/ Herbata z sokiem malinowym	250 10 150 200	145 25 420 25
4	23.05.2024 CZWARTEK	I Danie: Zupa koperkowa z ryżem/wywar warzywny- seler, masło,śmietana 30% ,przyprawy/ Pieczyno II Danie: Ziemniaki z masłem Sznycel drobiowy z pieca/filet z kurczaka, jaja,bułkapszenna, cebula,czosnek,przyprawy,olej Kujawski/ Mizeria ze śmietaną Kompot z agrestu i jabłek	250 5 160 100 100 200	85 13 155 175 45 30
5	24.05.2024 PIĄTEK	I Danie: Zupa ogórkowa z ryżem brązowym,koperkiem/wywar warzywny- seler,masło,śmietana 30% ,przyprawy/ Pieczyno II Danie: Zielone naleśniki z nadzieniem pierogów ruskich/ ziemniaki, ser biały tłusty ,cebula,przyprawy,szpinak, jaja,mąka pszenna,mleko ,olej Kujawski/ Jabłko Kompot z czerwonej porzeczki i truskawek/owoce mrożone,cukier/	250 150 120 200	105 520 64 25
6	27.05.2024 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa z groszkuomielanego z kielbasą, grzankami, natką pietruszki/ II Danie: Ziemniaki z masłem ,koperkiem Jajko sadzone Marchew mini/ masło/ Kefir naturalny	250 160 70 100 180	185 155 120 35 80

7	28.05.2024 WTOREK	I Danie: Rosół z makaronem /wywar warzywny- seler ,rosół z kością woł.ćwiartki z kurczaka, mąkapszenna ,natka pietruszki/ Pieczywo II Danie: Ziemniaki młode z masłem ,koperkiem Mięso duszone z rosółu z cebulką,mieszką meksykańską Kompot owocowy/owoce mrożone,cukier	250 5 150 200 200	125 13 115 220 25
8	29.05.2024 ŚRODA	I Danie: Żurek z jajkiem ,kielbasą,maerankiem/mąka pszenna, żytnia ,otręby, boczek wędzony / Pieczywo II Danie: Ryż gotowany na mleku z truskawkami świeżymi, jogurtem Greckim/ masło ,cukier z prawdziwą wanilią/ Woda mineralna Pacuszka niespodzianka na Dzień Dziecka	250 10 300 200	245 25 365
9	30.05.2024 CZWARTEK	BOŻE CIAŁO		
10	31.05.2024 PIĄTEK	DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH		

Kucharka:

Renata Świętek Iwona Beściak mgr Barbara Lasota

Intendent:

Dyrektor:

Jadłospis może ulec zmianie

LEGENDA:Zupy sporządzane są na wywarze warzywno-drobiowym lub na **maśle** /marchew , pietruszka, **seler**, por, kapusta włoska, porcja rosółowa, skrzydło, szyja z indyka/

Składniki alergenne:**seler**, **laktoza/ mleko**, **masło**, **śmietana**, **ser biały**, **żółty**, **jogurt/gorczyca**, **soja**,

Gluten/pszenica, **żyto**, **jęczmień**,**orkisz**,**graham/ ryby**, **jaja**, **orzechy**

Alergeny wytłuszczone są tłustym drukiem.