

JADŁOSPIS od 20.06. do 23.06.2022r

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	20.06.2022 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa jarzynowa z makaronem, koperkiem/wywar warzywno-drobiowy- seler, śmietana 30% , mąka pszenna , golonka z indyka/ Chleb żytni z ziarnem/mąka pszenna, żytnia / II Danie: Ryż z koktajlem truskawkowym/truskawki świeże, kefir, cukier / Banan Woda z miodem, cytryną, miętą.	250 10 300 100 200	95 25 355,60 89 10
2	21.06.2022 WTOREK	I Danie: Zupa pomidorowa z ryżem, natką pietruszki/wywar warzywny- seler, masło, śmietana 30% / II Danie: Ziemniaki młode z koperkiem/ masło / Sznyceł/bułka pszenna, jaja , cebula, czosnek, przyprawy, mięso gulaszowe wieprzowe/ Mizeria ze śmietaną Kompot owocowy/owoce mrożone, cukier/	250 180 100 100 200	95 175 320 35 25
3	22.06.2022 ŚRODA	I Danie: Barszcz czerwony z botwinką, ziemniakami młodymi, natką pietruszki/wywar warzywno-drobiowy seler , skrzydła z indyka, śmietana 30% / II Danie: Łazanki z młodej kapusty z pieczarkami/mąka pszenna, jaja, cebula, masło / Czereśnie Kompot z rabarbaru	250 300 100 200	110 360 63 28
4	23.06.2022 CZWARTEK	I Danie: Fasolka po bretońsku/kiełbasa zwyczajna Roleski, podgardle wędzone, mięso wieprzowe, przecier pomidorowy, cebula, mąka pszenna / Chleb słonecznikowy/mąka pszenna, żytnia / II Danie: Makaron ze serem białym, cukrem /mąka pszenna / Truskawki Kompot z jabłek z cynamonem, goździkami	300 10 300 100 200	439 25 465 32 30

Kucharka:

Intendent:

Dyrektor:

Jadłospis może ulec zmianie.

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

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

Gluten/pszenica, żyto, jęczmień/ ryby, jaja, orzechy

Alergeny wytłuszczone są tłustym drukiem