

JADŁOSPIS od 22.04.do 03.05.2024r

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	22.04.2024 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa ziemniaczana z mięsem,koperkiem/wywar warzywny- seler ,skrzydła z indyka,przyprawy,natka pietruszki/ Pieczywo mieszane II Danie: Makaronz serem białym,cukrem/mąka pszenna / Jabłko Kompot z truskawek i jabłek /owoce mrożone,cukier/	250 10 300 200	105 25 365 30
2	23.04.2024 WTOREK	I Danie: Zupa ogórkowa z ryżem brązowym,koperkiem/wywar warzywny- seler , masło , śmietana 30% ,przyprawy/ Pieczywo II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Pieczeń rzymska/szynka b/k wp. jaja ,bułkapszenna,przyprawy, cebula,czosnek/ Sałatka z pomidora,ogórka kiszzonego z pestkami słonecznika /olej z pestek winogron,przyprawy,szczypiorek/ Kompot owocowy/owoce mrożone,cukier/	250 10 180 100 100 200	105 25 175 185 45 25
3	24.04.2024 ŚRODA	I Danie: Krupnik na żeberkach z kaszą pęczak,natką pietruszki /wywar warzywny- seler ,przyprawy/ Pieczywo mieszane II Danie: Jabłka w cieście/mąka pszenna , jaja , mleko ,cukier z prawdziwą wanilią,proszek do pieczenia,cukierpuder,olej Kujawski/ Koktajl truskawkowo-bananowy/ kefir /	250 10 200 200	125 25 598 105
4	25.04.2024 CZWARTEK	I Danie: Zupa pomidorowa z makaronem ,natka pietruszki /wywar warzywny- seler , masło , śmietana 30% /,koncentrat pomidorowy Pudliszki,mąkapszenna, jaja / Pieczywo mieszane II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Filet z indyka w sosie pietruszkowym/mąka pszenna , masło , czosnek,cebula,przyprawy, śmietana 30% / Sałata wielowarzywna,sałatalodowa,ogórekświeży,rzodkiewka, papryka świeża,pomidor/krem z gorczycy z miodem,olej z pestek winogron/ Kompot z malin /owoce mrożone,cukier/	250 10 180 150 100 200	95 25 175 185 55 25
5	26.04.2024 PIĄTEK	I Danie: Zupa jarzynowa z ziemniakami,koperkiem/wywar warzywny- seler , masło , śmietana 30% ,przyprawy/ Pieczywo mieszane II Danie: Łazanki z kapustą i grzybami suszonymi/mąka pszenna , jaja ,cebula,słonina,przyprawy/ Kiwi Kompot z czerwonej porzeczki i jabłek	250 10 300 100 200	95 25 385 61 25
6	29.04.2024 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa z omielanego groszku z kiełbasą i wędzonką /wywar warzywny- seler ,żeberkawędzone,przyprawy,ziemniaki/ Buleczka mini grahamka II Danie: Makaron pełnoziarnisty z koktajlem jogurtowo-owocowym/ jogurt naturalny Grecki ,jagody,truskawkimrożone,cukier/ Herbata z cytryną,miodem,imbirem	250 40 300 200	165 105 365 25

7	30.04.2024 WTOREK	I Danie: Barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki /wywar warzywny- seler , ocet jabłkowy, koncentrat Krakus, przyprawy, burak czerwony, rosół z kościwoł. śmietana / Pieczywo mieszane II Danie: Ryż brązowy na sypko / masło , cebula / Kurczak w sosie słodko-kwaśnym po chińsku /filet z kurczaka, mieszanka chińska mrożona, ananas, czosnek, cebula, pędy bambusa, grzyb mung / Kompot malinowy /owoce mrożone, cukier /	250 10 100 200 200	145 25 112 245 25
8	01.05.2024 ŚRODA	1 MAJA ŚWIĘTO PRACY		
9	02.05.2024 CZWARTEK	DZIEŃ FLAGI RP		
10	03.05.2024 PIĄTEK	ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA		

Kucharka:

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.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!