

JADŁOSPIS od 09.06.do 18.06.2025r

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	09.06.25 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami, natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,skrzydła z indyka,czosnekcebula,ziemniaki,przyprawy/ Pieczyno II Danie: Pierogi ruskie omaszczone słoninką/mąka pszenna,jaja,ser biały / Herbata z cytryną,imbirem,miodem	250 5 200 200	145 12 450 15
2	10.06.25 WTOREK	I Danie: Zupa pomidorowa z ryżem,natką pietruszki /wywar warzywny- seler ,koncentrat pomidorowy Pudliszki,koperek, masło,mleko,śmietana 30% / Pieczyno II Danie: Ziemniaki młode z koperkiem/ masło / Dramstik pieczony/przyprawy/ Sałata zielona z jogurtem Herbata malinowa/susz owocowy,miód/	250 5 180 120 60 200	95 12 150 165 25 94
3	11.06.25 ŚRODA	I Danie: Krupnik na żeberkach z natką pietruszki /wywar warzywny- seler ,kasza bulgur,koper,przyprawy Pieczyno II Danie: Pizza na cieście drożdżowym z sosem pomidorowym,szynką, serem żółtym ,ketchupem Sok pomarańczowy Tymbark 100% z wodą mineralną	250 5 200 200	110 12 351 94
4	12.06.25 CZWARTEK	I Danie: Zacierka na rosole z natką pietruszki/wywar warzywny- seler,jaja ,mąka pszenna ,rosół wołowy z kością,przyprawy/ Pieczyno II Danie: Ziemniaki młode z koperkiem/ masło / Gulasz drobiowy w sosie własnym/filet z kurczaka, cebula,czosnek,przyprawy,mąka pszenna ,olej Kujawski/ Marchewka mini duszona/ masło / Woda mineralna niegazowana	250 5 180 150 100 200	95 12 150 165 50
5	13.06.25 PIĄTEK	I Danie: Zupa jarzynowa z młodymi warzywami z makaronem ,koperkiem/ seler,masło,śmietana 30%,mleko ,mąka pszenna ,natka pietruszki/ Pieczyno II Danie: Ryż z truskawkami świeżymi, jogurtem / mleko,masło,cukier / Kompot z jabłek z cynamonem,goździkami	250 5 300 200	110 12 365 30

6	16.06.25 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa ogórkowa z ryżem brązowym,koperkiem /wywar warzywny- seler ,skrzydła z indyka,ogórki kiszane, śmietana 30%,mleko/ Pieczyno II Danie: Spaghetti z sosem bolognese/ makaron , cebula,czosnek,olej Kujawski,sos do spaghetti Łowicz,przyprawy, ser żółty ,szynka wieprzowa/ Owoc Kompot z truskawek	250 5 300 100 200	115 12 420 25
7	17.06.25 WTOREK	I Danie: Rosół z makaronem ,natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,mąka pszenna ,rosół wołowy z kością, kurczak/ Pieczyno II Danie: Rissotto z mięsem i sosem pomidorowym /mięso z rosółu duszone,cebula,mąka pszenna ,olej Kujawski/ Owoc Kompot owocowy	250 5 300 100 200	125 12 385 20
8	18.06.25 ŚRODA	I Danie: Zupa gulaszowa z ziemniakami/szynka wieprzowa,cebula,czosnek,papryka,marchewka,olej Kujawski/ Pieczyno II Danie: Makaron z koktajlem truskawkowym/ jogurt cukier/ Woda mineralna niegazowana	300 5 300 200	245 12 345
9	19.06.25 CZWARTEK	BOŻE CIAŁO		
10	20.06.25 PIĄTEK	WOLNE		

Kucharka:
Renata Świętek

Intendent:
Iwona Beściak

Dyrektor:
mgr Katarzyna Bogusz

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**