

JADŁOSPIS
27.03 – 31.03.2023

ŚNIADANIE	OBIAD	PRZEGRYZKA	PODWIECZOREK
<p>PONIEDZIAŁEK</p> <p>Pieczywo mieszane Pieczywo razowe Kurczak gotowany (<i>drob.</i>) Serek kanapkowy Ogórek kiszony Herbata wiśnia-banan</p>	<p>Barszcz czerwony (<i>wywar drobiowy, włoszczyzna, tarte buraki, marchewka, ziemniaki, śmietana</i>)</p> <p>Naleśniki z twarogiem i budyniem</p> <p><i>Bezmleczne: barszcz czerwony bez dodatku śmietany, naleśniki z duszonym jabłkiem</i></p>	Marchewka słupki	Kisiel z wiśni (wyrób własny)
Alergeny: gluten, mleko krowie	Alergeny: gluten, jajko, mleko krowie		Alergeny:
<p>WTOREK</p> <p>Pieczywo mieszane Pieczywo razowe Szynka w siatce (<i>wieprz.</i>) Pasta z makreli z jajkiem, ogórkiem kiszonym i twarogiem Pomidor Herbata czarna</p>	<p>Zupa pomidorowa (<i>wywar drobiowy, włoszczyzna, pomidory pelati, ryż, marchewka, śmietana, natka</i>)</p> <p>Kąski z kurczaka panierowane z dodatkiem płatków kukurydzianych Ziemniaki Surówka wielowarzywna <i>Bezmleczne: zupa pomidorowa bez dodatku śmietany</i> Wege – kotlety sojowe</p>	Owoc	Jogurt owocowy typu greckiego PIĄTUŚ b/ mleczne – mus owocowy
Alergeny: gluten, mleko krowie, ryba, jajko	Alergeny: gluten, jajko, mleko krowie		Alergeny: mleko krowie
<p>ŚRODA</p> <p>Pieczywo mieszane Pieczywo razowe Szynka od zduna (<i>wieprz.</i>) Twarożek z miodem Sałata Herbata z dzikiej róży</p>	<p>Rosół (<i>wywar drobiowy, włoszczyzna, makaron nitki z pszenicy DURUM, marchewka, natka</i>)</p> <p>Kotlet mielony wieprzowy Ziemniaki Surówka z marchewki i jabłka Wege –kotlet z kaszy gryczanej z suszonymi pomidorami i tartymi warzywami</p>	Owoc	Sałatka z brzoskwinia, ananase, kiwi i jogurtem naturalnym b/ mleczne – sałatka b/ jogurtu
Alergeny: gluten, mleko krowie	Alergeny: gluten, jajko		Alergeny: mleko krowie
<p>CZWARTEK</p> <p>Pieczywo mieszane Pieczywo razowe Szynka delikatesowa (<i>drob.</i>) Ogórek świeży Herbata czarna</p>	<p>Zupa ogórkowa (<i>wywar drobiowy, włoszczyzna, tarte ogórki kiszone, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchewka, śmietana</i>)</p> <p>Kopytka z sosem pieczeniowym Buraczki na ciepło <i>Bezmleczne: zupa ogórkowa bez dodatku śmietany</i> Wege – sos koperkowy</p>	Owoc	Ciasteczka owsiane z jagodami Mleko
Alergeny: gluten, mleko krowie	Alergeny: gluten, jajko, mleko krowie		Alergeny: gluten, mleko krowie
<p>PIĄTEK</p> <p>Bułka kajzerka Ser żółty Sałatka jarzynowa Kawa zbożowa z mlekiem</p>	<p>Zupa brokułowa (<i>wywar drobiowy, włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, marchewka</i>)</p> <p>Filet z mintaja Ryż Marchewka na ciepło</p>	Owoc	Muffinek budyniowy (wyrób własny) B/ mleczne – muffinek waniliowy
Alergeny: gluten, mleko krowie, jajko	Alergeny: gluten, ryba		Alergeny: gluten, mleko krowie

W naszej Kuchni wszystkie potrawy mięsne i rybne przygotowywane są w piecu konwekcyjno – parowym