

# Jadłospis

## Poniedziałek – 22.04.2024.

**Zupa węgierska – 300 ml**, składniki: papryka trzykolorowa, smażona cebula, koncentrat pomidorowy), ziemniaki, kielbasa drobiowa (skład do wglądu u intendenci), cebula, olej roślinny, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler), śmietana 30% (mleko)

**Naleśniki z fruzeliną wiśniową i sosem śmietanowo – jogurtowym – ok. 200g**,

składniki: mąka pszenna (pszenica), mleko 3,2%, jajka, woda, sól, cukier, olej rzepakowy, wiśnie w żelu, śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko),

**Woda – 200 ml**, składniki: woda.

## Wtorek – 23.04.2024.

**Zupa selerowa z makaronem – 300 ml**, składniki: seler, makaron (zboża: pszenica), włoszczyzna (seler), masło (mleko) woda, śmietana 30% (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

**Bitki schabowe z sosem – ok. 90 g**, składniki: schab, mąka pszenna (pszenica), olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

**Kasza jęczmienna pęczak - ok. 180 g**, składniki: kasza jęczmienna pęczak (zboża: jęczmień), woda, sól,

**Surówka z pora, kukurydzy i brzoskwini z dipem jogurtowo - majonezowym – ok. 90 g**, składniki: por, brzoskwinia konserwowa, kukurydza konserwowa, majonez (jajka), jogurt naturalny (mleko) przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

**Napar z owoców leśnych – 200ml**. składniki: woda, herbata owocowa, cukier.

## Środa – 24.04.2024.

**Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami – 300 ml**, składniki: szczaw konserwowy, jajka, ziemniaki, włoszczyzna (seler), śmietana 30% (mleko) woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

**Bakłażan panierowany – ok. 90 g**, składniki: bakłażan świeży, bulka tarta (zboża pszenica), jajka, kaszka kukurydziana, mąka pszenna, mleko, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej rzepakowy,

**Ziemniaki pieczone – ok. 180 g** składniki: ziemniaki, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej

**Surówka wielowarzywna z sosem tysiąca wysp – ok. 90 g**, składniki: kapusta biała, papryka czerwona, ogórek konserwowy (gorczyca), czerwona fasola, koperek, ketchup, majonez (jajka), olej rzepakowy, sól, pieprz miel. itp.

**Herbata miętowa – 200 ml**. składniki: woda, mięta suszona, cukier.

**Jabłko – 1 cząstka.**

## Czwartek – 25.04.2024.

**Zupa pietruszkowa z kaszą manną – 300 ml**, składniki: natka pietruszki, kasza manna (pszenica), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

**Pieczone udko kurczaka – ok. 90 g**, składniki: bioderko kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

**Ziemniaki gotowane na parze puree – ok. 180 g** składniki: ziemniaki, mleko, masło, sól,

**Pomidory ze szczypiorkiem i oliwą – ok. 90 g**, składniki: pomidory, szczypiorek, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

**Kompot z truskawek i jabłek – 200 ml**, składniki: truskawki mrożone, jabłka, woda, cukier,

**Banan – 1 cząstka.**

## Piątek – 26.04.2024.

**Zupa ogórkowa z ziemniakami – 300 ml**, składniki: ogórki kiszone, ziemniaki, śmietana 30% (mleko), masło (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

**Klopsiki rybne w delikatnym sosie chrzanowym – ok. 90 g**, składniki: kostka rybna (ryba), mąka pszenna, jajka, bulka pszenna (zboża - pszenica), bulka tarta (zboża - pszenica), ser żółty (mleko), śmiet. 30 % (mleko), chrzan tarty, woda, śmietana 30% (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

**Surówka z marchewki i jabłek z oliwą – ok. 90 g**, składniki: seler, jabłka, olej, sól, cukier, kw. cytr.

**Ryż biały – ok. 180 g**, składniki: ryż biały, sól, woda,

**Sok pomarańczowy – 200ml**. składniki: woda, koncentrat soku pomarańczowego 100%, cukier

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziello Sylwia

Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

\*Wytłuszczenie składniki – substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.