

Jadłospis

Poniedziałek – 19.05.2025.

Kolorowy kapuśniak ze świeżej kapusty z ziemniakami – 1 talerz, składniki: czerwona kapusta, biała kapusta, ziemniaki, cebula, włoszczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),
Pierogi leniwe z sosem maślano - cynamonowym i bułką tartą – 5 – 6 szt, składniki: pierogi leniwe – twaróg półtłusty – mleko, jajka, mąka pszenna – zboża pszenica, masło (mleko), bułka tarta (zboża pszenica) cynamon, cukier,
Jabłko – 1 kawałek,
Woda gotowana, schłodzona – 1 kubek, składniki: woda.

Wtorek – 20.05.2025.

Zupa pieczarkowa z ziemniakami – 1 talerz, składniki: pieczarki świeże, ziemniaki, masło (mleko), śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)
Kotlet drobiowy mielony – 1 szt, składniki: mięso mielone z kurczaka i indyka, jajka, cebula, mąka pszenna (pszenica), bułka tarta (pszenica) bułka pszenna (pszenica), cebula, czosnek gran., itp.), mleko, sól
Mizeria – 1 łyżka, składniki: ogórki świeże, śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko) przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),
Ryż z warzywami – 1 miarka, składniki: ryż biały, brokuł, kalafior, marchewka, kukurydza konserwowa, masło (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),
Napar z owoców leśnych – 1 kubek, składniki: herbata owocowa, woda, cukier.

Środa – 21.05.2025.

Zupa krupnik z ziemniakami – 1 talerz, składniki: kasza jęczmienna (zboża: jęczmień), ziemniaki, włoszczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),
Kielbasa wieprzowa z cebulką z pieca – 1 szt, składniki: kielbasa wieprzowa, cebula, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),
Ziemniaki puree na parze – 1 miarka, składniki: ziemniaki, mleko, masło (mleko), sól, koperek, woda,
Kalarepka frytka – 3 – 4 kawałki, składniki: kalarepka,
Herbata miętowa z miodem i cytryną – 1 kubek, składniki: woda, mięta, cytryna, miód naturalny

Czwartek – 22.05.2025.

Zupa serowa z klopsikami – 1 talerz, składniki: sos serowy na bazie sera topionego (mleko), ziemniaki, soja, bułka tarta (mąka pszenna), jajka, cebula, włoszczyzna (seler), śmietana 30% (mleko) woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),
Gofry z bitą śmietaną i owocami egzotycznymi – ok. 150 g, składniki: mąka pszenna (pszenica), jajka kurze, mleko 3,2%, woda, olej rzepakowy, cukier, sól, śmietana 30% (mleko), cukier puder., owoce egzotyczne: mango, mandarynka, papaja, ananas itp.
Lemoniada rabarbar + limonka – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku rabarbarowego i limonki 100%.

Piątek – 23.05.2025.

Zupa pomidorowa z makaronem – 1 talerz, składniki: koncentrat pomidorowy, makaron (zboża – pszenica) śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)
Nuggetsy rybno - warzywne – ok. 80 g, składniki: mintaj (ryba), jajka, cebula, mąka pszenna (pszenica), bułka tarta (pszenica) bułka pszenna (pszenica), włoszczyzna (seler), szczypiorek, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), woda, olej rzepakowy
Ziemniaki gotowane – ok. 180 g składniki: ziemniaki, sól,
Ogórek kiszony – 2 – 3 kawałki, składniki: ogórek kiszony
Sok pomarańczowy – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku pomarańczowego 100%.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziello Sylwia
Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

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

