

Jadłospis

Poniedziałek – 09.06.2025.

Krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami – 1 talerz, składniki: kasza jaglana (zboża - proso), włoszczyzna (seler), ziemniaki, cebula, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr. miel., itp.)

Naleśniki z twarogiem i sosem śmietanowo – jogurtowym i owocami leśnymi – 1 szt, składniki: mąka pszenna (pszenica), mleko 3,2%, jajka, woda, sól, cukier, twaróg półtłusty (mleko), śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko), olej rzepakowy, owoce leśne

Woda gotowana, schłodzona – 1 kubek, składniki: woda

Wtorek – 10.06.2025.

Filet indyka zapiekany z szynką i serem – ok. 90 g, składniki: filet (pierś) indyka, ser żółty (mleko), szynka konserwowa, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej rzepakowy,

Surówka z kalafiora – 1 łyżka, składniki: kalafior świeży, koperek, majonez (jajka), jogurt naturalny (mleko), sól, pieprz mielony itp.

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

Kompot z truskawek i rabarbaru – 1 kubek, składniki: woda, truskawki, rabarbar, cukier

Rożek z bitą śmietaną i polewą czekoladową – 1 szt, składniki: wafelek: mąka pszenna (zboża: pszenica), sól, woda; śmietana 36% (mleko), cukier puder, kakao

Środa – 11.06.2025.

Bogracz – 1 talerz, składniki: boczek wędzony, wołowina, ziemniaki, mąka tortowa (pszenica), włoszczyzna (seler), koncentrat pomidorowy, papryka kolorowa, ziemniaki, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

Pierogi z mozzarellą i pomidorami a'la Pizza – 3–5 szt, składniki: ciasto pierogowe (mąka (pszenica), jajka), sól, ser mozzarella (mleko), pomidory pulpa, woda

Smażona cebulka – 1 łyżka, składniki: cebula, olej rzepakowy,

Herbata miętowa z miodem i cytryną – 1 kubek, składniki: woda, mięta, cytryna, miód naturalny

Arbuz – 1 kawałek

Czwartek – 12.06.2025.

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem – 1 talerz, składniki: kurczak świeży, wołowina, makaron (pszenica, jajka), cebula, włoszczyzna świeża (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr. miel., itp.),

Bitki schabowe z sosem – 1 szt, składniki: schab, mąka pszenna (pszenica), jajka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

Ryż biały – 1 miarka, składniki: ryż biały, woda, sól,

Salatka z buraczków – 1 łyżka, składniki: czerwone buraczki, cebula, olej rzepakowy,

Napar z owoców leśnych – 1 kubek, składniki: herbata owocowa, woda, cukier.

Piątek – 13.06.2025.

Zupa z tortellini serowym – 1 talerz, składniki: mieszanka warzywna, cebula, makaron tortellini serowe (zboża: pszenica, mleko, jajka), śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

Ryba po „Parysku” z pieca – 1 kawałek, składniki: dorsz lub mintaj (ryba), mąka pszenna, jajka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

Ziemniaki gotowane – 1 miarka, składniki: ziemniaki, sól, woda

Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem – ok. 90 g, składniki: kiszona kapusta, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., kwas cytrynowy, itp.)

Lemoniada cytrusowa – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku pomarańczowego i cytrynowego 100%

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziello Sylwia

Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

*Wyłączenie składników – substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

