

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
<p>Poniedziałek, 25.11.2024</p> <p>720 kcal 26 g białka 19 g tłuszczu 90 g węglowodanów</p>	<p>Zupa chińska [mieszanka mrożona chińska, pierś z kurczaka mielona, pieczarki, mąka ziemniaczana, cukier, sól, przyprawy]</p> <p>Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p>Makaron z serem i cukrem trzcinowym [ser twarogowy półtłusty, makaron (mąka makaronowa pszenna), śmietana kwaśna 18%, cukier trzcinowy, olej rzepakowy, sól]</p> <p>Woda mineralna niegazowana</p>
<p>Wtorek, 26.11.2024</p> <p>780 kcal 33 g białka 27 g tłuszczu 98 g węglowodanów</p>	<p>Zupa krem z cukinii z grzankami [ziemniaki, cukinia, seler, marchew, pietruszka, grzanki (mąka pszenna, olej rzepakowy, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, drożdże, jaja w proszku, lecytyna słonecznikowa), serek topiony gouda, śmietana 36%, por, sól, przyprawy]</p>	<p>Bitki wieprzowe w sosie własnym z kaszą bulgur [schab b/k, kasza bulgur, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana 12%, masło klarowane, sól, przyprawy]</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana [fasolka szparagowa mrożona, masło klarowane, sól]</p> <p>Kompot jabłkowy [jabłka, cukier trzcinowy]</p>
<p>Środa, 27.11.2024</p> <p>850 kcal 34 g białka 27 g tłuszczu 120 g węglowodanów</p>	<p>Żurek [ziemniaki, żur, boczek wędzony, kiełbasa biała, mąka pszenna, śmietana 36%, cebula, majeranek, sól, przyprawy]</p> <p>Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p>Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym [pierś z kurczaka mielona, bułka pszenna, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, jajka, śmietana 12%, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p> <p>Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, koperek, sól]</p> <p>Biała kapusta gotowana [kapusta stożkowa, cukier, masło klarowane, sól, przyprawy]</p> <p>Kompot wiśniowy [wiśnie mrożone, cukier]</p>
<p>Czwartek, 28.11.2024</p> <p>840 kcal 32 g białka 26 g tłuszczu 114 g węglowodanów</p>	<p>Rosół z makaronem [kurczak, marchew, pietruszka, seler, makaron (mąka makaronowa pszenna), por, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p>	<p>Devolay z serem [mięso z piersi kurczaka, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy, ser żółty gouda, masło, sól, przyprawy]</p> <p>Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, koperek, sól]</p> <p>Surówka z marchewki i ananasa [marchew, ananas konserwowy, śmietana 12%, cukier]</p> <p>Sok 100% multiwitamina</p>
<p>Piątek, 29.11.2024</p> <p>810 kcal 24 g białka 27 g tłuszczu 118 g węglowodanów</p>	<p>Krupnik [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, kiełbasa wieprzowa, kasza jęczmienna, mąka pszenna, śmietana 12%, por, żeberka, porcja rosółowa, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p> <p>Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p>Paluszki rybne [paluszki rybne Frosta (filety z mintaja, panierka sypka (gluten), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól), olej rzepakowy, sól]</p> <p>Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, koperek, sól]</p> <p>Surówka colesław [kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, śmietana kwaśna 18%, cukier, sól, przyprawy]</p> <p>Woda z miodem i cytryną [cytryna, miód pszczeli]</p>

Przyprawy użyte do przygotowania obiadu mogą zawierać zboża zawierające gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne.