

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
<p>Poniedziałek, 17.02.2025</p> <p>840 kcal 33 g białka 27 g tłuszczu 116 g węglowodanów</p>	<p>Kapusznik [ziemniaki, kapusta kiszona, marchew, seler, pietruszka, kielbasa wieprzowa, porcja rosółowa, schab kości, mąka pszena, por, majeranek, sól, przyprawy]</p> <p>Chleb [mąka pszena, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p>Roladki wieprzowe nadziewane serem [łopatka b/k mielona, ser żółty gouda, bułka tarta (zaw. mąka pszena, mąka żytnia), olej rzepakowy, bułka pszena, jajka, , por, sól, przyprawy]</p> <p>Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól]</p> <p>Bukiet warzyw gotowanych [bukiet warzyw mrożony (marchewka, kalafior, brokuł), masło klarowane, sól]</p> <p>Sok 100% jabłkowy</p>
<p>Wtorek, 18.02.2025</p> <p>790 kcal 33 g białka 12 g tłuszczu 130 g węglowodanów</p>	<p>Zupa ziemniaczana [ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, porcja rosółowa, schab kości, śmietana 12%, mąka pszena, por, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p> <p>Chleb [mąka pszena, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p>Filet z indyką w sosie ziołowo-śmietanowym z makaronem [filet z indyka, makaron(mąka makaronowa pszena), mąka pszena, serek topiony gouda, śmietana 12%, olej rzepakowy, śmietana 36%, sól, pieprz, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy]</p> <p>Woda z miodem i cytryną [cytryna, miód pszczeli]</p>
<p>Środa, 19.02.2025</p> <p>855 kcal 27 g białka 25 g tłuszczu 135 g węglowodanów</p>	<p>Barszcz z makaronem [buraki, makaron (mąka makaronowa pszena), marchew, pietruszka, seler, mąka pszena, śmietana 12%, boczek wędzony), cukier, por, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p>	<p>Pierogi leniwe z jogurtem naturalnym i cukrem trzcinowym [pierogi leniwe (mąka pszena, twaróg, ziemniaki, twaróg waniliowy (twaróg, kultury bakterii mlekowych, cukier, skrobia modyfikowana, aromat waniliowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: karoteny, substancja konserwująca E202), jaja, olej rzepakowy, sól), jogurt naturalny (mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii), cukier trzcinowy, olej rzepakowy, sól]</p> <p>Woda mineralna niegazowana</p>
<p>Czwartek, 20.02.2025</p> <p>845 kcal 33 g białka 27 g tłuszczu 113 g węglowodanów</p>	<p>Zupa krem z pomidorów z grzankami [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pomidory w puszcze (pomidory, sok pomidorowy, regulator kwasowości), koncentrat pomidorowy, serek topiony gouda, grzanki (zaw. mąkę pszeną, mleko, jaja), śmietana 12%, śmietana 36%, por, sól, przyprawy]</p>	<p>Bitki wieprzowe w sosie własnym z kaszą bulgur [schab b/k, kasza bulgur, olej rzepakowy, mąka pszena, śmietana 12%, masło klarowane, sól, przyprawy]</p> <p>Buraczki [buraki, olej rzepakowy, cukier, sól, pieprz]</p> <p>Kompot owocowy [mieszanka kompotowa mrożona (aronia, porzeczką czerwoną, truskawka, śliwka b/p), cukier]</p>
<p>Piątek, 21.02.2025</p> <p>855 kcal 31 g białka 25 g tłuszczu 133 g węglowodanów</p>	<p>Zupa wiśniowa z makaronem [wiśnie mrożone, makaron (mąka makaronowa pszena), cukier, kisiel bez cukru]</p>	<p>Filet z Miruny panierowany [ryba mrożona (miruna), bułka tarta (zaw. mąkę pszeną, sojową), olej rzepakowy, jajka, sól, przyprawy]</p> <p>Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól]</p> <p>Surówka z kapusty kiszonej, marchwi i jabłką [kapusta kiszona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, cukier, por, natka pietruszki, przyprawy]</p> <p>Kompot jabłkowy [jabłka ,cukier trzcinowy]</p>

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