

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
Poniedziałek, 24.02.2025 810 kcal 33 g białka 27 g tłuszczu 110 g węglowodanów	Zupa krem serowy z grzankami [ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, serek topiony gouda, grzanki (mąka pszenna, olej rzepakowy, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, drożdże, jaja w proszku, lecytyna słonecznikowa), por, mąka pszenna, śmietana 12%, śmietana 36%, sól, przyprawy]	Zapiekanka makaronowa [bukiet warzyw mrożony, makaron (mąka makaronowa pszenna, ser żółty gouda, szynka konserwowa, ser mozzarella, jajka, kukurydza konserwowa, keczup, śmietana 36%, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, przyprawy] Woda z miodem i cytryną [cytryna, miód pszczeli]
Wtorek, 25.02.2025 815 kcal 33 g białka 26 g tłuszczu 110 g węglowodanów	Zupa pomidorowa z makaronem [marchew, pietruszka, seler, porcja rosółowa, schab kości, makaron (mąka makaronowa pszenna), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 12%, por, natka pietruszki, sól, przyprawy]	Kotlet schabowy [schab b/k, bułka tarta (zaw. mąkę pszenną, soję), olej rzepakowy, jajka, sól, przyprawy] Salata w śmietanie [sałata lodowa, śmietana 18% kwaśna, cukier] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, koperek, sól] Kompot jabłkowy [jabłka, cukier trzcinowy]
Środa, 26.02.2025 885 kcal 23 g białka 27 g tłuszczu 125 g węglowodanów	Zupa budyniowa z płatkami kukurydzianymi [mleko, śmietana, cukier, jajka, płatki kukurydziane, budyń waniliowy bez cukru (skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii)]	Szare kluski z podsmażoną cebulką i boczkiem [szare kluski (ziemniaki, mąka pszenna, jaja, sól, olej rzepakowy), kapusta kiszona, cebula, masło klarowane, olej rzepakowy, sól, przyprawy] Kapusta kiszona gotowana [kapusta kiszona, masło klarowane, sól, przyprawy] Kompot wiśniowy [wiśnie mrożone, cukier]
Czwartek, 27.02.2025 820 kcal 33 g białka 18 g tłuszczu 125 g węglowodanów	Zupa krupnik [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, kiełbasa wieprzowa, kasza jęczmienna, mąka pszenna, śmietana 12%, por, żeberka, porcja rosółowa, natka pietruszki, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Gyros drobiowy z ryżem i sosem tzatziki [mięso z piersi kurczaka, ryż paraboliczny, jogurt naturalny (mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych), ogórek zielony, olej rzepakowy, przyprawa gyros, sól, przyprawy] Surówka z kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy [kapusta pekińska, papryka czerwona, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, natka pietruszki, ocet jabłkowy, sól, przyprawy] Sok 100% pomarańczowy
Piątek, 28.02.2025 720 kcal 17 g białka 17 g tłuszczu 115 g węglowodanów	Zupa kalafiorowa z kaszką manną [kalafior mrożony, kaszka manna, marchew, pietruszka, seler, porcja rosółowa, schab kość, śmietana 12%, serek topiony gouda mąka pszenna, por, natka pietruszki, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Pyzy drożdżowe z jogurtem naturalnym i sosem truskawkowym [pyzy drożdżowe, jogurt naturalny (mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii), truskawki mrożone, cukier trzcinowy] Woda mineralna niegazowana Banan

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