

# JADŁOSPIS



	<b>Pierwsze danie</b>	<b>Drugie danie</b>
<p><b>Poniedziałek, 24.03.2024</b></p> <p>780 kcal 33 g białka 22 g tłuszczu 106 g węglowodanów</p>	<p><b>Zupa krupnik</b> [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, kielbasa wieprzowa, kasza jęczmienna, mąka pszenna, śmietana 12%, por, żeberka, porcja rosółowa, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p> <p><b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p><b>Udko z kurczaka</b> [udko z kurczaka, olej rzepakowy, sól, przyprawy]</p> <p><b>Puree ziemniaczane</b> [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól]</p> <p><b>Marchewką z groszkiem gotowana</b> [marchewka z groszkiem mrożona, masło klarowane, sól, pieprz]</p> <p><b>Sok 100% jabłkowy</b></p>
<p><b>Wtorek, 25.03.2025</b></p> <p>880 kcal 35 g białka 22 g tłuszczu 120 g węglowodanów</p>	<p><b>Zupa krem z marchewki z grzankami</b> [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, serek topiony gouda, grzanki (mąka pszenna, olej rzepakowy, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, drożdże, jaja w proszku, lecytyna słonecznikowa), śmietana 12%, śmietana 36%, por, sól, przyprawy]</p>	<p><b>Roladki wieprzowe z pieczarkami</b> [topatka b/k mielona, pieczarki, bułka tarta (zaw. mąka pszenna, mąka żytnia), olej rzepakowy, bułka pszenna, jajka, , por, sól, przyprawy]</p> <p><b>Puree ziemniaczane</b> [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól]</p> <p><b>Buraczki</b> [buraki, olej rzepakowy, cukier, sól, pieprz]</p> <p><b>Kompot jabłkowy</b> [jabłka, cukier trzcinowy]</p>
<p><b>Środa, 26.03.2025</b></p> <p>800 kcal 33 g białka 26 g tłuszczu 106 g węglowodanów</p>	<p><b>Zupa gulaszowa</b> [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, mięso z szynki, papryka czerwona, ogórki kiszone, mąka pszenna, śmietana 12%, koncentrat pomidorowy, por, sól, przyprawy]</p> <p><b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p><b>Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym z żółtym serem</b> [makaron (mąka makaronowa pszenna), kielbasa wieprzowa, ser żółty gouda, cebula, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, masło klarowane, mąka pszenna, śmietana 12%, sól, przyprawy]</p> <p><b>Woda z miodem i cytryną</b> [cytryna, miód pszczeli]</p>
<p><b>Czwartek, 27.03.2025</b></p> <p>745 kcal 32 g białka 22 g tłuszczu 106 g węglowodanów</p>	<p><b>Zupa pomidorowa z makaronem</b> [marchew, pietruszka, seler, porcja rosółowa, schab kości, makaron (mąka makaronowa pszenna), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 12%, por, natka pietruszki, sól, przyprawy]</p>	<p><b>Kotlet schabowy panierowany</b> [schab b/k, bułka tarta (zaw. mąkę pszenną, soję), olej rzepakowy, jajka, sól, przyprawy]</p> <p><b>Puree ziemniaczane</b> [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól]</p> <p><b>Surówka z kapusty stożkowej, marchwi i jabłką</b> [kapusta stożkowej, jabłko, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki, cukier, sól, przyprawy]</p> <p><b>Kompot owocowy</b> [mieszanka kompotowa mrożona (aronia, porzeczka czerwona, truskawka, śliwka b/p), cukier]</p>
<p><b>Piątek, 28.03.2025</b></p> <p>745 kcal 23 g białka 20 g tłuszczu 115 g węglowodanów</p>	<p><b>Zupa koperkowa</b> [ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, porcja rosółowa, schab kości, koperek, mąka pszenna, śmietana 12%, sól, przyprawy]</p> <p><b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]</p>	<p><b>Makaron z serem, śmietaną i cukrem trzcinowym</b> [ser twarogowy półtłusty, makaron (mąka makaronowa pszenna), śmietana kwaśna 18%, cukier trzcinowy, olej rzepakowy, sól]</p> <p><b>Woda mineralna niegazowana</b></p>

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