

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
Poniedziałek, 10.06.2024 785 kcal 38 g białka 21 g tłuszczu 110 g węglowodanów	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]	Spaghetti bolognese [łopatka b/k mielona, makaron (mąka makaronowa pszenna), przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, mąka pszenna, olej rzepakowy, śmietana 12%, sól, przyprawy] Kompot owocowy [mieszanka kompotowa mrożona (aronia, porzeczką czerwoną, truskawką, śliwką b/p), cukier]
Wtorek, 11.06.2024 860 kcal 41 g białka 19 g tłuszczu 131 g węglowodanów	Zupa neapolitańska z makaronem [marchew, seler, pietruszka, makaron (mąka makaronowa pszenna), porcja rosółowa, serek topiony gouda, schab kości, mąka pszenna, śmietana 36%, sól, przyprawy]	Drobiowa roladka z warzywami [mięso z piersi kurczaka mielone, marchew, bułka pszenna, seler, jajka, pietruszka, olej rzepakowy, masło, por, natka pietruszki, bułka tarta, sól] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól] Surówka colesław [kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, śmietana kwaśna 18%, cukier, sól, przyprawy] Sok 100% pomarańczowy
Środa, 12.06.2024 890 kcal 31 g białka 24 g tłuszczu 130 g węglowodanów	Grochówka [ziemniaki, seler, marchew, pietruszka, groch połówki, boczek wędzony, karkówka b/k, cebula, por, natka pietruszki, czosnek, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Pierogi z serem i jogurtem naturalnym [pierogi z serem (mąka pszenna, twaróg, twaróg waniliowy, cukier, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, sól), jogurt naturalny (mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii), cukier trzcinowy, olej rzepakowy, sól] Woda mineralna niegazowana
Czwartek, 13.06.2024 725 kcal 35 g białka 13 g tłuszczu 115 g węglowodanów	Zupa ogórkowa [ziemniaki, ogórki kiszzone, marchew, seler, pietruszka, kiełbasa wieprzowa, por, żeberka, mąka pszenna, śmietana 12%, natka pietruszki, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Filet z indyką w sosie pieczarkowym z ryżem [filet z indyka, ryż paraboliczny, pieczarki, mąka pszenna, olej rzepakowy, śmietana 12%, śmietana 36%, masło klarowane, sól, przyprawy] Kompot wiśniowy [wiśnie, cukier]
Piątek, 14.06.2024 820 kcal 23 g białka 25 g tłuszczu 130 g węglowodanów	Zupa krem z białych warzyw z grzankami [ziemniaki, seler, kalafior, pietruszka, marchew, 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]	Jajko sadzone [jajka, masło klarowane, olej rzepakowy, sól, przyprawy] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól] Mizeria [śmietana kwaśna 18%, ogórki zielone, koperek, sól, przyprawy] Woda z miodem i cytryną [cytryna, miód pszczeli]

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