

JADŁOSPIS 09.09.- 13.09.2019.

ZUPA	DRUGIE DANIE	SURÓWKA
PONIEDZIAŁEK 09.09.		
zupa kalafiorowa z ziemniakami	rissotto kurczakiem, cukinią, mrchewką i groszkiem	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kalafior, ziemniaki, śmietana 18%,</i>	<i>składniki: mięso z kurczaka, ryż paraboliczny, marchewka, cukinia, groszek, cebula, czosnek, przyprawy, olej</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
WTOREK 10.09.		
zupa ogórkowa z ryżem	gulasz wieprzowy z ziemniakami	surówka z marchewki, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ogórki kiszzone, ryż, mąka-gluten, śmietana 18%</i>	<i>składniki: mięso wieprzowe, cebula, czosnek, mąka gluten, przyprawy, olej, ziemniaki</i>	<i>surówka: marchewka, jabłko, olej, kompot: jabłko, porzeczka, cukier</i>
ŚRODA 11.09		
barszcz ukraiński	makaron z serem białym i cukrem	jabłko, kompot wieloowocowy
<i>składniki: wywar warzywno-drobiowy: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, buraki, pomidory, koncentrat pomidorowy, ziemniaki, fasola biała, śmietana 18%</i>	<i>składniki: makaron-gluten, ser biały-półtłusty, masło, cukier</i>	<i>jabłko, kompot: mieszanka kompotowa, cukier</i>
CZWARTEK 12.09.		
rosół drobiowy z makaronem	pieczeń z indyka w sosie własnym, kasza jęczmienna	buraczki na zimno, kompot z wiśnią
<i>składniki: wywar mięsny: kura rosółowa, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kapusta włoska, makaron: mąka pszenna-gluten, jaja</i>	<i>składniki: filet z indyka, cebula, czosnek, mąka pszenna-gluten, olej, kasza jęczmienna-gluten</i>	<i>składniki: buraczki, przyprawy, kompot: jabłko, wiśnie</i>
PIĄTEK 13.09..		
zupa z czerwonej soczewicy	ryba miruna panierowana ziemniakami	surówka z kapusty kiszzonej, kompot
<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czerwona soczewica, ziemniaczki, olej, przecier pomidorowy</i>	<i>składniki: miruna (biała ryba oceaniczna nowozelandzka), mąka pszenna-gluten, jajko kurze, bułka tarta-gluten, ziemniaki</i>	<i>składniki: kapusta kiszona, cebula, jabłko, marchewka kompot: jabłko, wiśnie, cukier</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, soję, miód

Na obiad dwudniowy dla dziecka składa się:

zupa 250ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 100gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 250gr, napój lub kompot 200ml (w zestawach dla dzieci)

Na obiad dwudniowy dla dorosłego składa się:

zupa 300ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 120gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 300gr.