

JADŁOSPIS

10.02.2025 – 14.02.2025

10.02.25 PONIEDZIAŁEK	<p>ZUPA GROCHOWA 400ml (groch łuskany, boczek wędzony-parzony, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, ziemniaki, przyprawy)</p> <p>RYŻ zapiekany z jabłkiem 250g (ryż paraboliczny, jabłko, śmietana, cynamon, cukier waniliowy, cukier biały, cytryna, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</p> <p>KOMPOT z owoców mieszanych 200ml (woda, truskawki, wiśnie, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cukier biały)</p> <p>DESER: gruszka</p> <p>Kcal: 693,63 B: 20,95 T: 8,6 W: 68,48</p> <p>PODWIECZOREK: SOCZEK W KARTONIKU Tymbark 200ml (sok 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany)</p> <p>Kcal: 90,0 B: 1,2 T:0 W: 20,0</p>
11.02.25 WTOREK	<p>BARSZCZ czerwony 400ml (wywar drobiowy, buraki czerwone, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, śmietana, czosnek, sok z cytryny, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</p> <p>UDZIEC z kurczaka pieczony 120g (udziec z kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>ZIEMNIAKI puree 200g</p> <p>SURÓWKA z kapusty pekińskiej 100g (kapusta pekińska, marchew, jogurt naturalny, kukurydza, papryka świeża, ogórek zielony, przyprawy)</p> <p>KOMPOT wiśniowy 200ml (woda, wiśnie mrożone, cukier biały)</p> <p>DESER: pomarańcza</p> <p>Kcal: 718,99 B: 31,50 T: 25,08 W: 85,20</p>
12.02.25 ŚRODA	<p>ZUPA KALAFIOROWA 400ml (wywar drobiowy, kalafior, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, śmietana, natka pietruszki, koper, ziemniaki, przyprawy)</p> <p>SPAGETTI 250g (makaron świderki, mięso wieprzowe, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20%)</p> <p>DESER: banan</p> <p>Kcal: 691,75 B: 35,38 T: 11,95 W: 101,09</p> <p>PODWIECZOREK: MUS Bakoma „BAKUŚ”90g, (przecier jabłkowy 62%, przecier truskawkowy 25%, przecier bananowy, przecier z czarnej porzeczki)</p>

	Kcal: 41,40 B:0,54 T:0,45 W:9,0
13.02.25 CZWARTEK	<p>KAPUŚNIAK 400ml (wywar mięsny, boczek parzony-wędzony, kapusta kiszona, śmietana, marchew, pietruszka, seler, por, mąka pszenna, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy)</p> <p>KOTLET schabowy 120g (schab wieprzowy, mąka pszenna, jaja kurze, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>ZIEMNIAKI 200g</p> <p>SURÓWKA Colesław 100g (kapusta biała, cebula, marchew, koper, natka pietruszki, jabłko, czosnek, majonez, przyprawy)</p> <p>KOMPOT z czarnej porzeczki 200ml (woda, czarna porzeczka, cukier biały)</p> <p>DESER: mandarynka</p> <p>Kcal: 719,26 B: 42,26 T: 16,95 W: 83,85</p>
14.02.25 PIĄTEK	<p>ZUPA JARZYNOWA 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, fasola szparagowa, brokuły, kalafior, koper, ziemniaki, śmietana, przyprawy) <small>śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</small></p> <p>FILET Z MORSZCZUKA w cieście naleśnikowym 120g (filet z morszczuka, jaja kurze, mleko, mąka pszenna, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>ZIEMNIAKI 200g</p> <p>SURÓWKA z ogórka kiszzonego 100g (ogórek kiszony, papryka czerwona, cebula, natka pietruszki, musztarda, przyprawy)</p> <p>SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20%)</p> <p>DESER: jabłko</p> <p>Kcal: 667,54 B: 33,34 T: 19,6 W: 83,94</p>

Zgodnie z informacjami od producentów produkty użyte do sporządzenia obiadów mogą zawierać: gluten, mleko, jaja, soję, seler, orzechy, sezam, gorczycę.

Występujące alergeny zostały wyróżnione pogrubionym drukiem.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, sól, ziele angielskie, oregano, bazylija, liść laurowy, majeranek, cynamon, zioła prowansalskie, tymianek, kurkuma, gałka muszkatołowa, papryka słodka, papryka ostra, przyprawa do potraw „smak natury”, sok z cytryny, miód, cukier biały, cukier waniliowy.

Intendent zastrzega sobie z przyczyn niezależnych możliwe zmiany w jadłospisie.