

JADŁOSPIS

31.03.2025-04.04.2025

31.03.2025 PONIEDZIAŁEK	ZUPA GROCHOWA 400ml (boczek parzony-wędzony, groch łuskany, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, czosnek, ziemniaki, przyprawy) MAKARON z truskawkami 250g (makron świderki, truskawki, śmietana , przyprawy) KOMPOT jabłkowy 200ml (woda, jabłka Polskie, cukier biały) DESER: gruszka Kcal: 712,87 B: 23,07 T: 6,24 W: 107,01
01.04.2025 WTOREK	ZUPA POMIDOROWA z ryżem 400ml (wywar drobiowy, koncentrat pomidorowy, ryż paraboliczny, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, śmietana , czosnek, natka pietruszki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) PULPETY w sosie pieczarkowym 150g (mięso wieprzowe, bułka poznańska, pieczarki, jaja kurze , mąka pszenna , olej rzepakowy, śmietana , przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) KASZA gryczana 140g OGÓREK konserwowy 50g SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20%) DESER: banan Kcal: 681,75 B: 35,52 T: 12,51 W: 90,13
02.04.2025 ŚRODA	ROSÓŁ z makaronem 400ml (wywar drobiowo-wołowy, makaron nitka, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, natka pietruszki, przyprawy) UDZIEC pieczony z kurczaka 120g (udziec z kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy) ZIEMNIAKI puree 200g (ziemniaki, mleko, masło) SURÓWKA Colesław 100g (kapusta biała, jabłko, cebula, czosnek, majonez , koper, natka pietruszki, przyprawy) KOMPOT z czarnej porzeczki 200ml (woda, czarna porzeczka, cukier biały) DESER: mandarynka Kcal: 714,24 B: 34,77 T: 24,70 W: 76,47 PODWIECZOREK: Mleko w kartoniku „Wypasione” 200ml czekoladowe, waniliowe, truskawkowe (skład: mleko, cukier, naturalny aromat, barwnik: karoteny). Kcal: 124,0 B:6,0 T:3,0 W:18,0

<p>03.04.2025 CZWARTEK</p>	<p><u>ZUPA JARZYNOWA</u> 400ml (wywar drobiowy, kalafior, fasola zielona, brokuł, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) <u>PIECZEŃ z karku w sosie własnym</u> 190g (karkówka wieprzowa, cebula, ogórek konserwowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SAŁATA ze śmietaną</u> 110g (sałata lodowa, śmietana, przyprawy) <small>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</small> <u>KOMPOT z owoców mieszanych</u> 200ml (woda, truskawka, wiśnia, czarna porzeczka, śliwka, czerwona porzeczka, cukier biały) <u>DESER:</u> kiwi <u>Kcal:</u> 712,25 B: 34,43 T: 24,96 W: 81,60</p>
<p>04.04.2025 PIĄTEK</p>	<p><u>ZUPA SEROWA</u> 400ml (wywar drobiowy, makaron świderki, ser topiony, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, szczypiorek, czosnek, śmietana, natka pietruszki, przyprawy) <small>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</small> <u>RYBA po grecku</u> 220g (filet z Morszczuka, mleko, jaja kurze, mąka pszenna, olej rzepakowy, bułka tarta, cebula, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 150g <u>SOK tłoczony</u> 200ml <small>(sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20%)</small> <u>DESER:</u> jabłko <u>Kcal:</u> 717,10 B: 34,69 T: 23,34 W: 84,02</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 muskatołowa, 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.