

JADŁOSPIS

22 – 26 KWIETNIA

PONIEDZIAŁEK

Zupa ziemniaczana na wędzonce (250 ml)
Gyros z kurczaka (100g/120g), ryż (120g/150g),
surówka coleslaw (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 726 kcal, klasy 4-8: 928 kcal

WTOREK

Zupa koperkowa z ryżem (250 ml)
Kotlet schabowy (80g/100g), ziemniaki (120g/150g),
kapusta zasmażana (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 742 kcal, klasy 4-8: 941 kcal

SRODA

Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami (250 ml)
Penne z sosem z pomidorów
i serkiem feta ze świeżą bazylią (250g/300g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 718 kcal, klasy 4-8: 907 kcal

CZWARTEK

Rosół z makaronem (250ml)
Pierś z indyka pieczona w rozmarynie (80g/120g),
ziemniaki (120g/150g), buraczki zasmażane (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 729 kcal, klasy 4-8: 916 kcal

PIATEK

Zupa jarzynowa z zacierką (250ml)
Naleśniki z twarogiem waniliowym
z domowym sosem czekoladowym (220g/330g)

klasy 1-3: 742 kcal, klasy 4-8: 936 kcal

ŻYCZYMY SMACZNEGO !!!

SKŁAD SUROWCÓW I WYKAZ ALERGENÓW DAŃ OBIADOWYCH

PONIEDZIAŁEK

1. Zupa ziemniaczana na wędzonce

(wędzonka krotoszyńska, ziele angielskie, liść laurowy, papryka mielona, seler, pietruszka, ziemniaki, marchewka, , cebula , mąka pszenna, majeranek, kminek mielony)

2. Potrawka gyros z kurczaka , ryż, surówka coleslaw

(filet z kurczaka, cebula, mąka pszenna, śmietana 18%, musztarda , papryka czerwona, , przecier pomidorowy, olej rzepakowy, czosnek, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, papryka mielona, ryż, kapusta biała, marchew, majonez, czosnek, joqurt naturalny)

WTOREK

1. Zupa koperkowa z ryżem

(wywar z kurczaka, , masło 82%, marchewka, pietruszka ,seler, cebula, ryż, warzywa suszone, koperek, pieprz ziółowy ,sól , śmietana 30%.)

1. Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana

(schab wieprzowy, mąka pszenna, , jaja, bułka tarta pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziemniaki , kapusta kiszona, liść laurowy, ziele angielskie, cebula)

ŚRODA

1. Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami

(wywar z kurczaka, buraki, botwinka, koncentrat z buraków, ziemniaki, marchewka, pietruszka ,seler, cebula, liść laurowy, czosnek, warzywa suszone, , pieprz ziółowy ,sól , śmietana 30%, mąka pszenna, jaja)

2. Makaron penne z sosem z pomidorów, serkiem feta i świeżą bazylią

(mąka pszenna, ser feta, pomidory pellatti, przecier pomidorowy, czosnek, cebula, olej rzepakowy, pieprz, sól, bazylią świeża, bazylią, oregano)

CZWARTEK

1. Rosół z makaronem

(wywar z kurczaka i mięsa wołowego, , marchewka, cebula, pietruszka, seler, por , pieprz, sól, mąka pszenna, natka)

2. Pierś z indyka pieczona w rozmarynie , ziemniaki, buraczki zasmażane

(filet z indyka, cebula, czosnek, rozmaryn , mąka pszenna, śmietana 30% ziemniaki, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, warzywa suszone, sól, pieprz, ziemniaki ,buraki, ocet winny, kminek mielony, cukier)

PIĄTEK

1. Zupa jarzynowa z zacierką

(wywar z kurczaka, masło 82%, marchewka, pietruszka ,seler, cebula, fasolka szparagowa, brokuły, kalafior, groszek, warzywa suszone, por,, pieprz ziółowy ,sól , mąka pszenna , śmietana 30%.)

2. Naleśniki z twarogiem waniliowym i domowym sosem czekoladowym

(jaja, mąka pszenna, śmietana 36%, mleko 2,5%, twaróg półtusty, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, skórka cytrynowa, olej rzepakowy, ,cukier, kakao)