

# JADŁOSPIS

04 – 08 GRUDNIA

## PONIEDZIAŁEK

Krupnik z jarzynkami (250 ml)

Potrawka z kurczaka z groszkiem (100g/120g),  
kasza bulgur (120g/150g), surówka porowa (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 712 kcal, klasy 4-8: 888 kcal

## WTOREK

Zupa brokułowa z zacierką (250 ml)

Kotlet schabowy (80g/100g),  
ziemniaki (120g/150g), kapusta zasmażana (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 776 kcal, klasy 4-8: 942 kcal

## SRODA

Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami (250 ml)

Spaghetti po bolońsku (220g/ 280g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 728 kcal, klasy 4-8: 916 kcal

## CZWARTEK

Rosół z makaronem (250ml)

Pieczone podudzia z kurczaka (80g/100g),  
ziemniaki (120g/150g), kukurydza z masełkiem (80g/100g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 732 kcal, klasy 4-8: 907 kcal

## PIATEK

Zupa pomidorowa z ryżem (250ml)

Pierogi ruskie z omastą (220g/280g)

Kompot z owocami

klasy 1-3: 726 kcal, klasy 4-8: 905 kcal

**ŻYCZYMY SMACZNEGO !!!**

## SKŁAD SUROWCÓW I WYKAZ ALERGENÓW DAŃ OBIADOWYCH

### PONIEDZIAŁEK

#### 1. Krupnik z jarzynkami

(wywar z kurczaka, marchewka, pietruszka, cebula, por, seler, kapusta włoska, kasza jęczmienna, sól, pieprz, warzywa suszone, natka pietruszki,)

#### 2. Potrawka z kurczaka z groszkiem, kaszka bulgur, surówka porowa

(filet z kurczaka, cebula, mąka pszenna, śmietana 30%, groszek zielony, olej rzepakowy, czosnek, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, papryka mielona, kaszka bulgur, kapusta pekińska, pory, jogurt naturalny)

### WTOREK

#### 1. Zupa brokułowa z zacierką

(wywar z kurczaka, brokuły, cebula, masło 82%, marchewka, cebula, pietruszka, seler, por, pieprz, sól, mąka pszenna, śmietana 30%, natka)

#### 1. Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana

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

### ŚRODA

#### 1. Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami

(buraki, ocet winny, czosnek, marchewka, pietruszka, seler, cebula, ziemniaki, liść laurowy, liść laurowy, ziele angielskie, , pieprz ziołowy, sól, jaja, śmietana 30% mąka pszenna)

#### 2. Spaghetti po bolońsku

(mięso wołowo – wieprzowe, mąka pszenna, mleko 2,5%, przecier pomidorowy, cebula, czosnek, parmesan, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, bazylija, oregano)

### CZWARTEK

#### 1. Rosół z makaronem

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

#### 2. Pieczone podudzia z kurczaka, ziemniaki, kukurydza z masełkiem

(udka z kurczaka, papryka mielona, warzywa suszone, czosnek granulowany, olej rzepakowy, ziemniaki, kukurydza, masło 82%,)

### PIĄTEK

#### 1. Zupa pomidorowa z ryżem

(wywar z kurczaka, marchewka, cebula, pietruszka, seler, pomidory pelłati, koncentrat pomidorowy, ryż, masło 82%, , por, pieprz, sól, ryż, śmietana 30%, natka)

#### 2. Pierogi ruskie z masełkiem

(mąka pszenna, jaja, masło 82%, twaróg półtłusty, , olej rzepakowy, ziemniaki, sól, pieprz, cebula)