



JADŁOSPIS

17.02. – 28.02.2020 r

PONIEDZIAŁEK 17.02.20

Barszcz czerwony z ziemniakami (7, 9, *) – 400ml (włoszczyzna, ziemniaki, burak ćwikłowy, czosnek, śmietana 18%, zielona pietruszka, zioła, przyprawy), **łazanki z mięsem i kapustą (1, *) – 280g** (makaron łazanka, mięso wieprzowe bez kości, kapusta kiszona, cebula, olej rzepakowy, przyprawy), **mandarynka – 70g, kompot - 200ml**(mieszanka owoców, cukier trzcinowy), **- 704kcal**

WTOREK 18.02.20

Zupa pieczarkowa z kaszą jaglaną (7, 9 *) – 400ml (włoszczyzna, kasza jaglana, pieczarki, śmietana 18%, koperek, przyprawy), **Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g** (ziemniaki, masło, koperek), **pieczeń wieprzowa (*) – 70g w sosie własnym (1, *) – 80ml**, (schab wieprzowy bez kości, mąka pszenna, olej rzepakowy, zioła, przyprawy), **surówka z selera i jabłek z jogurtem (7, 9) – 100g, kompot – 200ml** (mieszanka owoców, cukier trzcinowy), **721 kcal**

ŚRODA 19.02.20

Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (7, 9) – 400g (włoszczyzna, fasolka szparagowa, ziemniaki, śmietana 18%, koperek, natka pietruszki, przyprawy), **pierogi z mięsem – 270g, surówka z białej kapusty – 100g** (biała kapusta, marchewka, ogórek kiszony, zielenina oliwa z oliwek, przyprawy), **kompot – 200ml** (mieszanka owoców, cukier trzcinowy), **- 1268kcal**

CZWARTEK 20.02.20

Zupa pomidorowa z ryżem (7, 9 *) – 400ml (włoszczyzna, koncentrat pomidorowy 30%, ryż, śmietana 18%, natka pietruszki, przyprawy), **Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g** (ziemniaki, masło, koperek), **kotlet mielony (1, 3, *) – 100g** (mięso wieprzowe bez kości, jajko, bułka pszenna, cebula, czosnek, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy), **buraczki – 100g** (buraczki, cebula, koperek, oliwa z oliwek, przyprawy), **kompot - 200ml**(mieszanka owoców, cukier trzcinowy) **- 807 kcal**

PIĄTEK 21.02.20

Zupa koperkowa z makaronem (7, 9 *) – 400ml (włoszczyzna – 40g, koperek, śmietana 18% - 8g, przyprawy), **Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g** (ziemniaki, masło, koperek), **paluszki rybne z piekarnika (1, 3, 4, *) – 100g, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i marchewką – 100g** (kiszona kapusta, jabłko, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, zielenina, przyprawy), **kompot - 200ml**(mieszanka owoców - 25g, cukier trzcinowy- 8g), **- 681 kcal**

PONIEDZIAŁEK 24.02.20

Zupa ogórkowa z ziemniakami (7, 9, *) – 400ml (włoszczyzna, ogórek kiszony, ziemniaki, śmietana 18%, koperek, przyprawy), **kasza gryczana – 150g, gulasz wieprzowy (1, *) – 120ml** (mięso wieprzowe bez kości, cebula, czosnek, olej rzepakowy, mąka pszenna, zioła, przyprawy), **surówka marchewki i jabłek z jogurtem (7, 9) – 100g** (marchew, jabłko, jogurt naturalny 2%, przyprawy), **kompot - 200ml**(mieszanka owoców, cukier trzcinowy), **- 701 kcal**

WTOREK 25.02.20

Rosół drobiowy z makaronem jajecznym (1 (3), 9 *) – 400ml (włoszczyzna, makaron jajeczny, wywar z gotowanego kurczaka, zielona pietruszka, zioła, przyprawy), **Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g** (ziemniaki, masło, koperek), **pieczone udka (*) – 120g, Sałata lodowa z**

(*) Zgodnie z informacją producentów, przyprawy używane do przygotowania posiłków : pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, kminek, pieprz ziołowy, curry, mogą zawierać śladowe ilości : **glutenu, jaj, soi, selera, gorczycy, mleka, sezamu, orzechów, łubinu**. Liczby **1 – 14** to oznaczenia alergenów, legenda poniżej.

marchewka z sosem winegret – 100g, kompot – 200ml (mieszanka owoców, cukier trzcinowy),
820kcal

ŚRODA 26.02.20

Zupa krem z dyni z makaronem (1, 7, 9) – 400g (włoszczyzna, dynia, makaron, śmietana 18%, koperek, natka pietruszki, przyprawy), Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g (ziemniaki, masło, koperek), pieczeń z indyka – 70g duszona w warzywach (1, 9) – 80ml (filet z indyka, marchewka, cebula, por, seler, pietruszka, olej rzepakowy, czosnek, koncentrat pomidorowy 30%, mąka pszenna, przyprawy), surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem – 100g (kapusta czerwona, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy), kompot – 200ml (mieszanka owoców, cukier trzcinowy), -
690 kcal

CZWARTEK 27.02.20

Krupnik z kaszy jęczmiennej (1, 7, 9 *) – 400ml (włoszczyzna, kasza jęczmienna, śmietana 18%, natka pietruszki, przyprawy), Ziemniaki z masłem i koperkiem (7) – 200g (ziemniaki, masło, koperek), kotlet drobiowy panierowany (1, 3, *) – 100g (filet z indyka(kurczaka) bez kości, mąka pszenna, jajko, bułka tarta, olej rzepakowy, zioła, przyprawy), marchew z groszkiem (1, 7) – 100g (groszek z marchewką, masło, mąka pszenna, przyprawy), kompot - 200ml(mieszanka owoców, cukier trzcinowy) – 900 kcal

PIATEK 28.02.20

Zupa z soczewicy z ziemniakami (7, 9 *) – 400ml (włoszczyzna – 40g, soczewica czerwona, ziemniaki, czosnek, zioła, zielona pietruszka, śmietana 18% - 8g, przyprawy), naleśniki z serem i jabłkami (1, 3, 7) – 300g, gruszka – 180g, kompot - 200ml(mieszanka owoców - 25g, cukier trzcinowy- 8g), – 1285 kcal

Intendent

Szef Kuchni

w-ce Dyrektor

(*) Zgodnie z informacją producentów, przyprawy używane do przygotowania posiłków : pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, kminek, pieprz ziołowy, curry, mogą zawierać śladowe ilości : glutenu, jaj, soi, selera, gorczycy, mleka, sezamu, orzechów, łubinu. Liczby 1 – 14 to oznaczenia alergenów, legenda poniżej.