

**JADŁOSPIS 26.10.2020r. – 30.10.2020r.**

<b>PONIEDZIAŁEK – 26.10.2020r.</b>	<b>SKŁADNIKI:</b> 899 kcal
<p align="center"><b>Zupa warzywna</b> <b>Pieczywo</b> <b>Szynka w sosie własnym</b> <b>Ziemniaki</b> <b>Surówka z kapusty włoskiej z kukurydzą</b> <b>Kompot owocowy/woda</b></p>	<p><b>Zupa warzywna</b> na wywarze z warzyw, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, majeranek, nać pietruszki, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł,</p> <p><b>Pieczywo</b> – chleb mieszany: chleb pszenny – <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb razowy – <u>mąka żytnia razowa typ 2000</u>, <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb żytni – <u>mąka pszenna typ 750</u>, <u>mąka żytnia typ 750</u>, woda, drożdże, sól,</p> <p><b>Szynka w sosie własnym</b> – mięso wieprzowe – szynka b/k, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>,</p> <p><b>Ziemniaki</b>,</p> <p><b>Surówka z kapusty włoskiej z kukurydzą</b> – kapusta włoska, marchew, por, pietruszka zielona, pomidor, ogórek zielony, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, kukurydza,</p> <p><b>Kompot owocowy</b> – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
<b>WTOREK – 27.10.2020r.</b>	<b>SKŁADNIKI:</b> 944 kcal
<p align="center"><b>Rosół z makaronem</b> <b>Udko z kurczaka pieczone</b> <b>Ziemniaki</b> <b>Surówka z marchwi z brzoskwinią</b> <b>Kompot owocowy/woda</b></p>	<p><b>Rosół</b> na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, nać pietruszki, lubczyk,</p> <p><b>Makaron</b> – <u>mąka makaronowa pszenna</u>,</p> <p><b>Udko z kurczaka pieczone</b> – udko drobiowe – udko z kurczaka, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy,</p> <p><b>Ziemniaki</b>,</p> <p><b>Surówka z marchwi z brzoskwinią</b> – marchew, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, brzoskwinia z puszkii,</p> <p><b>Kompot owocowy</b> – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
<b>ŚRODA – 28.10.2020r.</b>	<b>SKŁADNIKI:</b> 987 kcal
<p align="center"><b>Zupa warzywna</b></p>	<p><b>Zupa warzywna</b> na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, majeranek,</p> <p><b>Pieczywo</b> – chleb mieszany: chleb pszenny – <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb razowy – <u>mąka żytnia razowa typ</u></p>

<p><b>Pieczywo</b>  <b>Gulasz wieprzowy</b>  <b>Kasza jęczmienna pęczak</b>  <b>Papryka kolorowa</b>  <b>Kompot owocowy/woda</b></p>	<p>2000, <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb żytni – <u>mąka pszenna typ 750</u>, <u>mąka żytnia typ 750</u>, woda, drożdże, sól,  <b>Gulasz wieprzowy</b> – mięso wieprzowe – łopatka b/k, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy,  <b>Kasza jęczmienna pęczak</b> – nierozdrobnione <u>ziarna jęczmienia</u>,  <b>Warzywa – papryka czerwona, zielona, żółta</b>,  <b>Kompot owocowy</b> – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka,</p>
<p><b>CZWARTEK – 29.10.2020r.</b></p>	<p><b>SKŁADNIKI:</b> 789 kcal</p>
<p><b>Zupa dyniowa z makaronem</b>  <b>Bigos staropolski</b>  <b>Bulka</b>  <b>Jablko</b>  <b>Kompot owocowy/woda</b></p>	<p><b>Zupa dyniowa</b> na wywarze z warzyw, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, dynia,  <b>Makaron</b> – <u>mąka makaronowa pszenna</u>,  <b>Bigos staropolski</b> – mięso wieprzowe – łopatka b/k, kapusta świeża, kapusta kiszona, boczek wędzony, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka ostra, olej rzepakowy,  <b>Bulka</b> – <u>mąka pszenna typu 750</u>, woda, sól, olej rzepakowy,  <b>Owoc – jablko</b>,  <b>Kompot owocowy</b> – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka,</p>
<p><b>PIĄTEK – 30.10.2020r.</b></p>	<p><b>SKŁADNIKI:</b> 850 kcal</p>
<p><b>Zupa grochowa</b>  <b>Pieczywo</b>  <b>Paluszki rybne panierowane</b>  <b>Ziemniaki</b>  <b>Surówka z kapusty kiszonej</b>  <b>Kompot owocowy/woda</b></p>	<p><b>Zupa grochowa</b> na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, majeranek, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, groch łuskany drobny,  <b>Pieczywo</b> – chleb mieszany: chleb pszenny – <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb razowy – <u>mąka żytnia razowa typ 2000</u>, <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, sól, chleb żytni – <u>mąka pszenna typ 750</u>, <u>mąka żytnia typ 750</u>, woda, drożdże, sól,  <b>Paluszki rybne panierowane</b> – <u>ryby białe</u>, sól niskosodowa, pieprz mielony, <u>mąka pszenna typ 750</u>, olej rzepakowy,  <b>Ziemniaki</b>,  <b>Surówka z kapusty kiszonej</b> – kapusta kiszona, marchew, pieprz mielony, por, cukier,  <b>Kompot owocowy</b> – mieszanka kompotowa: malina, czarna porzeczka,</p>