

JADŁOSPIS 19.10.2020r. – 23.10.2020r.

PONIEDZIAŁEK – 19.10.2020r.	SKŁADNIKI: 963 kcal
<p align="center">Zupa kalafiorowa Pieczyno Schab gotowany w sosie własnym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa kalafiorowa 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, kalafior mrożony, Pieczyno – 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, Schab gotowany w sosie własnym – mięso wieprzowe – schab b/k, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typu 750</u>, Ziemniaki, Surówka z kapusty pekińskiej – kapusta pekińska, marchew, por, pietruszka zielona, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
ŚRODA – 20.10.2020r.	SKŁADNIKI: 782 kcal
<p align="center">Zupa pomidorowa z ryżem Placuszki z jabłkiem na słodko Gruszka Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa pomidorowa na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, majeranek, koncentrat pomidorowy, Ryż biały długoziarnisty, Placuszki z jabłkiem na słodko – <u>mąka pszenna typu 750</u>, jabłko, mleko, sól niskosodowa, cukier, olej rzepakowy, <u>jaja</u>, Owoc – gruszka, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka,</p>
ŚRODA – 21.10.2020r.	SKŁADNIKI: 1124 kcal
<p align="center">Zupa jesienna Pieczyno Karkówka w sosie własnym Kluski śląskie Mix salát z pomidorem, ogórkiem i pestkami dyni,</p>	<p>Zupa jesienna 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>, koper świeży, dynia kostka, Pieczyno – 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, Karkówka w sosie własnym – mięso wieprzowe karkówka – sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typ 750</u>,</p>

<p>Kompot malinowy/woda</p>	<p>Kluski śląskie – ugotowane ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka, sól niskosodowa, Mix salat – mieszanka kilku rodzajów sałat – frisbee, escarole, rucola, kapusta pekińska, pietruszka, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, pomidor, ogórek zielony, pestki dyni, Kompot malinowy – malina mrożona,</p>
<p>CZWARTEK – 22.10.2020r.</p>	<p>SKŁADNIKI: 957 kcal</p>
<p>Zupa ogórkowa Pieczywo Makaron penne z kielbaską i koperkiem Winogrono Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa ogórkowa na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, <u>por</u>, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, <u>ogórki kiszone</u>, Pieczywo – 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, Makaron penne z kielbaską i koperkiem – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, kielbasa wiejska – mięso wieprzowe, sól, przyprawy: ziele angielskie majeranek, cukier, koper świeży, <u>śmietana 18%</u>, Owoc – winogrono, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka,</p>
<p>PIĄTEK – 23.10.2020r.</p>	<p>SKŁADNIKI: 825 kcal</p>
<p>Barszcz czerwony z makaronem Filet rybny z miruny panierowany Ziemniaki Fasolka szparagowa żółta Kompot owocowy/woda</p>	<p>Barszcz czerwony na wywarze z warzywnym, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, <u>por</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, <u>majeranek</u>, buraki czerwone świeże, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Filet rybny panierowany – <u>ryba – miruna</u>, sól niskosodowa, pieprz mielony, <u>mąka pszenna typ 750</u>, olej rzepakowy, <u>jaja</u>, Ziemniaki, Fasolka szparagowa – fasolka szparagowa żółta, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: malina, czarna porzeczka,</p>