

JADŁOSPIS 12.10.2020r. – 16.10.2020r.

PONIEDZIAŁEK – 12.10.2020r.	SKŁADNIKI: 962 kcal
<p align="center">Zupa warzywna Pieczywo Pulpety w sosie pomidorowo-koperkowym Ziemniaki Ogórek kiszony Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa warzywna 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, 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, Pulpety w sosie koperkowo-pomidorowym – mięso wieprzowe – łopatka, karkówka, boczek surowy, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, czosnek granulowany, <u>mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, koper świeży, koncentrat pomidorowy, Ziemniaki, Ogórek kiszony, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
WTOREK – 13.10.2020r.	SKŁADNIKI: 1100 kcal
<p align="center">Zupa koperkowa z makaronem Skrzydółka z kurczaka panierowane Ziemniaki Surówka z marchwi z anansem Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa koperkowa 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, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Skrzydółka z kurczaka panierowane – mięso drobiowe – skrzydełka z kurczaka, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, Ziemniaki, Surówka z marchwi z anansem – marchew, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, ananas, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
ŚRODA – 14.10.2020r.	SKŁADNIKI: 702 kcal
<p align="center">Zupa ogórkowa Pieczywo Knedle z truskawką w sosie</p>	<p>Zupa ogórkowa 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, ogórki kiszone, 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</p>

<p>jogurtowym Banan Kompot owocowy/woda</p>	<p>Knedle z truskawką – <u>ziemniaki gotowane 66%, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane (5%), woda, sól</u> spożywcza, truskawki mrożone 75%, cukier, jogurt naturalny, Owoc – banan, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka,</p>
<p>CZWARTEK – 15.10.2020r.</p>	<p>SKŁADNIKI: 961 kcal</p>
<p>Zupa pomidorowa z makaronem Filet z kurczaka w sosie własnym Ziemniaki Surówka z białej kapusty Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa pomidorowa na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler, por, mleko, mąka pszenna typu 750, śmietana 18%, majeranek</u>, koncentrat pomidorowy, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna,</u> Filet z kurczaka – mięso drobiowe – sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typu 750,</u> Ziemniaki, Surówka z białej kapusty – biała kapusta, marchew, nać pietruszki, majonez, sól niskosodowa, pieprz czarny, olej rzepakowy, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina,</p>
<p>PIĄTEK – 16.10.2020r.</p>	<p>SKŁADNIKI: 745 kcal</p>
<p>Barszczyk biały z makaronem Jajko sadzone Ziemniaki Mizeria Kompot owocowy/woda</p>	<p>Barszczyk biały na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, pietruszka, <u>seler, por, mleko, mąka pszenna typu 750, śmietana 18%, majeranek,</u> Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna,</u> Jajko sadzone – <u>jaja,</u> pieprz czarny mielony, sól niskosodowa, olej rzepakowy, Ziemniaki, Mizeria – ogórek zielony, jogurt naturalny, pieprz czarny, sól niskosodowa, cukier, koper świeży, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: malina, czarna porzeczka,</p>