

JADŁOSPIS 14.11.2022r. – 18.11.2022r.

PONIEDZIAŁEK – 14.11.2022r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Zupa brokułowa Pieczywo Spaghetti w sosie bolońskim Makaron spaghetti Gruszka Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa brokułowa na wywarze z warzyw: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, brokuł mrożony/brokuł świeży, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, nać pietruszki, 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, Spaghetti w sosie bolońskim – mięso wieprzowe – łopatka b/k, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, warzywa: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, Makaron spaghetti – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Owoc – gruszka, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka, jabłko</p>
WTOREK – 15.11.2022r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Rosół z makaronem Filet z kurczaka panierowany Ziemniaki Mix sałat z pomidorem, ogórkiem zielonym i pestkami dyni Kompot owocowy/woda</p>	<p>Rosół na wywarze z kurczaka, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, nać pietruszki, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Filet z kurczaka panierowany – mięso drobiowe – filet z kurczaka, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>bułka tarta</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>jaja</u>, Ziemniaki, Mix sałat z pomidorem, ogórkiem zielonym i pestkami dyni – mieszanka kilku rodzajów sałat – frisbee, escarole, rucola, kapusta pekińska, pomidor, ogórek zielony, nać pietruszki, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, pestki dyni, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
ŚRODA – 16.11.2022r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Zupa koperkowa z makaronem Pulpety w sosie koperkowo-pomidorowym</p>	<p>Zupa koperkowa na wywarze z warzyw: marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, koper świeży, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Pulpety w sosie koperkowo-pomidorowym – mięso wieprzowe – łopatka, karkówka, boczek surowy, sól niskosodowa, pieprz</p>

<p>Ziemniaki</p> <p>Salatka z ogórka zielonego z cebulą</p> <p>Kompot owocowy/woda</p>	<p>mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, czosnek granulowany, <u>mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, koper świeży, koncentrat pomidorowy,</p> <p>Ziemniaki,</p> <p>Salatka z ogórka zielonego z cebulą – ogórek zielony, pieprz, cukier, sól niskosodowa, koper świeży, cebula,</p> <p>Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka, jabłko</p>
<p>CZWARTEK – 17.11.2022r.</p>	<p>SKŁADNIKI:</p>
<p>Żurek z białą kielbaską i ziemniakami</p> <p>Pieczywo</p> <p>Bigos staropolski</p> <p>Bulka</p> <p>Banan</p> <p>Kompot owocowy/woda</p>	<p>Żurek z białą kielbaską i ziemniakami na wywarze z warzyw: marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, <u>mąka pszenna typu 750</u>, kielbasa biała, żurek na zakwasie (woda, <u>żyto</u>, czosnek),</p> <p>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>Bigos staropolski – mięso wieprzowe – łopatka b/k, kapusta świeża, kapusta kiszona, boczek wędzony, cebula, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka ostra, olej rzepakowy,</p> <p>Bulka – <u>mąka pszenna typu 750</u>, woda, sól, olej rzepakowy,</p> <p>Owoc – banan,</p> <p>Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka</p>
<p>PIĄTEK – 18.11.2022r.</p>	<p>SKŁADNIKI:</p>
<p>Zupa ogórkowa</p> <p>Pieczywo</p> <p>Paluszki rybne panierowane</p> <p>Ziemniaki</p> <p>Warzywa gotowane</p> <p>Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa ogórkowa na wywarze z warzyw: marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, ogórki kiszone,</p> <p>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>Paluszki rybne panierowane – <u>ryby białe</u>, sól niskosodowa, pieprz mielony, <u>mąka pszenna typ 750</u>, olej rzepakowy,</p> <p>Ziemniaki,</p> <p>Warzywa gotowane – marchew, kalafior, brokuł, sól niskosodowa,</p> <p>Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: malina, czarna porzeczka</p>