

JADŁOSPIS 14.04.2025r. – 16.04.2025r.

PONIEDZIAŁEK – 14.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Kapuśniak z białej kapusty Pieczywo Spaghetti w sosie bolońskim Makaron spaghetti Gruszka Kompot owocowy</p>	<p>Kapuśniak z białej kapusty 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>, kapusta biała, 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 – łopata 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 – 15.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Zupa brokułowa krem z groszkiem ptysiowym Filet z kurczaka pod selerową pierzynką Ziemniaki Salata lodowa z jogurtem naturalnym Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa brokułowa krem 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, Groszek ptysiowy – <u>mąka pszenna typu 750</u>, woda, masło, olej rzepakowy, <u>jaja</u>, sól niskosodowa, Filet z kurczaka pod selerową pierzynką – mięso drobiowe – filet z kurczaka, sól niskosodowa, pieprz mielony, olej rzepakowy, <u>seler tarty</u>, ser żółty, majonez, Ziemniaki, Salata lodowa z jogurtem naturalnym – sałata lodowa, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sos na bazie jogurtu naturalnego, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina</p>
ŚRODA – 16.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Żurek z białą kielbaską i ziemniakami Pieczywo Bigos staropolski Bulka</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), 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>Mus owocowy Kompot owocowy/woda</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>Mus owocowy – przecier z jabłek (50%), przecier z mango (40%) z zagęszczonego przecieru, przecier z bananów (9%), sok jabłkowy (1%) z zagęszczonego soku, witamina C,</p> <p>Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka, jabłko</p>
--	---