

JADŁOSPIS 23.04.2025r. – 25.04.2025r.

ŚRODA – 23.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Zupa paprykowa Pieczywo Karkówka w sosie własnym Kluski śląskie Mix салат z pomidorem, ogórkiem zielonym i pestkami dyni Kompot owocowy/woda</p>	<p>Zupa paprykowa na wywarze z warzyw: marchew, ziemniaki, pietruszka, <u>seler</u>, por, papryka czerwona, woda, sól niskosodowa, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</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, Karkówka w sosie własnym – mięso wieprzowe –karkówka, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typu 750</u>, <u>śmietana 18%</u>, Kluski śląskie – ugotowane ziemniaki, mąka ziemniaczana, <u>jaja</u>, sól niskosodowa, Mix салат z pomidorem, ogórkiem zielonym i pestkami dyni – mieszanka kilku rodzajów салат – frisbee, escarole, rucola, kapusta pekińska, pomidor, ogórek zielony, nać pietruszki, pieprz mielony, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, pestki dyni, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka</p>
CZWARTEK – 24.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Zupa ogórkowa Pieczywo Kluski kopytka z bułką tartą Kapusta kiszona gotowana Winogrono 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 kiszane, 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, Kluski kopytka – ugotowane ziemniaki, <u>mąka pszenna typ 750</u>, <u>mąka ziemniaczana</u>, <u>jaja</u>, sól niskosodowa, Kapusta kiszona gotowana – kapusta biała gotowana, cebula, <u>mąka pszenna typ 750</u>, sól niskosodowa, pieprz czarny, Owoc – winogrono zielone, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka</p>
PIĄTEK – 25.04.2025r.	SKŁADNIKI:
<p align="center">Barszcz czerwony z makaronem Filet rybny z soli panierowany</p>	<p>Barszcz czerwony 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>, <u>śmietana 18%</u>, <u>majeranek</u>, buraki czerwone świeże, Makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u>, Filet rybny z soli panierowany – <u>ryba</u> – <u>sola</u>, sól niskosodowa, pieprz mielony, <u>mąka pszenna typ 750</u>, olej rzepakowy, <u>jaja</u>,</p>

Ziemniaki Surówka z kapusty kiszonej Kompot owocowy/woda	Ziemniaki, Surówka z kapusty kiszonej – kapusta kiszona, marchew tarta, pieprz czarny mielony, por, cukier, nać pietruszki, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, rabarbar
---	---