

JADŁOSPIS 16.06.2025r. – 20.06.2025r.

PONIEDZIAŁEK – 16.06.2025r.	SKŁADNIKI:
Zupa meksykańska Pieczywo Pulpeciki w sosie śmietanowo-koperkowym Kasza jęczmienna pęczak Salatka z ogórka kiszzonego z cebulą Jablko Kompot owocowy/woda	Zupa meksykańska 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, fasola czerwona, kukurydza, czosnek, cebula, 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, Pulpeciki w sosie śmietanowo-koperkowym – 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, Kasza jęczmienna pęczak – nierozdrobnione <u>ziarna jęczmienia</u>, Salatka z ogórka kiszzonego z cebulą – ogórek kiszony, pieprz, cukier, sól niskosodowa, koper świeży, cebula Owoc – jablko, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka, jabłko
WTOREK – 17.06.2025r.	SKŁADNIKI:
Rosół z makaronem Udło z kurczaka Ziemniaki Surówka z marchewki i ananasa Kompot owocowy/woda	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>, Udło z kurczaka – mięso drobiowe – udło z kurczaka, sól niskosodowa, pieprz mielony, papryka słodka, papryka ostra, olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typ 750</u>, Ziemniaki, Surówka z marchewki i ananasa– marchew, pieprz, cukier, sól niskosodowa, sok z cytryny, kawałki ananasa z puszki, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, malina
ŚRODA – 18.06.2025r.	SKŁADNIKI:
Żurek z białą kielbasą i ziemniakami Pieczywo	Żurek z białą kielbasą 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</u>

Makaron z białym serem na słodko Banan Kompot owocowy/woda	2000, <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 Makron z białym serem na słodko - makaron – <u>mąka makaronowa pszenna</u> , ser twarogowy - ser twarogowy mielony z mleka pasteryzowanego, cukier, sól niskosodowa, Owoc – banan, Kompot owocowy – mieszanka kompotowa: wiśnia, śliwka, czarna porzeczka
CZWARTEK –19.06.2025r.	SKŁADNIKI:
---	BOŻE CIAŁO
PIĄTEK –20.06.2025r.	SKŁADNIKI:
---	DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH