

JADŁOSPIS	SKŁADNIKI I ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 20. 01.	
Zupa jarzynowa Pierogi leniwe, surówka z marchwi i ananasa Woda z cytryną, suszone jabłko	mięso drobiowe, seler, por, pietruszka, masło, marchew, ziemniaki, natka, cebula, czosnek, brukselka, fasolka, kalafior, brokuł, masło, ananas, olej rzepakowy, twaróg, mąka, jaja, śmietana, cytryny, przyprawy Alergeny: 1, 3, 7, 9
WTOREK 21. 01.	
Krupnik Kotlet drobiowy panierowany, ziemniaki, kalafior z brokułami Kompot owocowy	mięso drobiowe, seler, por, pietruszka, marchew, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna, masło, mąka, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy, kalafior, brokuł, owoce kompotowe, przyprawy Alergeny: 1, 3, 7, 9
ŚRODA 22. 01.	
Zupa ogórkowa Gulasz drobiowy z ryżem, surówka z kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy Sok pomarańczowy	mięso drobiowe, seler, por, pietruszka, marchew, natka, ziemniaki, cebula, czosnek, koper, masło, ziemniaki, ogórki kiszzone, olej rzepakowy, ryż, kapusta pekińska, papryka, kukurydza, sok pomarańczowy, przyprawy Alergeny: 1, 7, 9
CZWARTEK 23. 10.	
Zupa ziemniaczana Fasolka po bretońsku, bułka Herbata z cytryną, mus owocowy	mięso drobiowe, seler, por, pietruszka, masło, marchew, ziemniaki, natka, koper, cebula, fasola Jaś, pomidory, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, śmietana, bułka pszenna, herbata czarna, cytryny, przyprawy, mus owocowy b/c Alergeny: 1, 7, 9
PIĄTEK 24. 01.	
Barszcz czerwony Makaron z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowo-koperkowym Herbata miętowa	mięso wołowe, filet z łososia, seler, por, pietruszka, marchew, natka, ziemniaki, buraki, makaron, śmietana, olej rzepakowy, szpinak, herbata miętowa, przyprawy Alergeny: 1, 4, 7, 9

Do każdego posiłku podajemy wodę stołową

Jadłospis może ulec zmianie