

Jadłospis od 2.11. - 6.11.2020 r

Poniedziałek – 2.11.20 r	
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Kluski leniwe z musem truskawkowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>jajka</u> , ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , truskawki mrożone, cukier/
Wtorek - 3.11.20 r	
Obiad	Zupa krem z dyni z grzankami /dynia, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, lubczyk, bazylia, pietruszka natka, sól morską, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Pulpeciki drobiowe w sosie warzywnym, kasza jęczmienna, surówka z marchewki z jabłkiem /mięso mielone drobiowe, <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , marchewka, <u>seler</u> , cukinia, papryka czerwona, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , marchewka, jabłko, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/
Środa – 4.11.20 r	
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, mięso wołowe, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajko</u> / Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki zasmażane /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , bułka tarta – <u>gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , buraki, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , przyprawy/
Czwartek - 5.11.20 r	
Obiad	Barszcz biały zabieleny z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, <u>barszcz w butelce - gluten</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, kielbasa biała, <u>śmietana 18% z mleka</u> , sól morską, pieprz/ Spaghetti neapolitańskie z parmezanem / <u>makaron pszenny – gluten</u> , <u>jajko</u> , pomidory pelatti, <u>ser parmezan z mleka</u> , przyprawy/
Piątek – 6.11.20 r	
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, <u>makaron pszenny- gluten</u> , <u>jajko</u> , przyprawy/ Sznycelki rybne w płatkach owsianych, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem i bułką / <u>filet z dorsza - ryba</u> , <u>mąka typ 500 - gluten</u> , mąka kukurydziana, <u>płatki owsiane – gluten</u> , <u>bułka tarta</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/

Jadłospis od 9.11. - 13.11.2020 r

Poniedziałek – 9.11.20 r	
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Makaron z serem białym, jogurtem naturalnym i brzoskwinia /makaron pszenny: <u>mąka pszenna – gluten</u> , jajko, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, cukier, brzoskwinia/
Wtorek – 10.11.20 r	
Obiad	Krupnik zabielały z jarzynami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - <u>gluten</u> , marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Chrupiące paluszki drobiowe w płatkach kukurydzianych, ziemniaki z koperkiem, mizeria ze śmietaną /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, <u>mąka orkiszowa- gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/
Środa – 11.11.20 r	
Obiad	
Czwartek - 12.11.20 r	
Obiad	Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , ziemniaki, brokuły, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>groszek ptysiowy - gluten</u> , przyprawy/ Gulasz wieprzowy z cukinią, papryką i pomidorami, kasza gryczana /łopatka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , cukinia, papryka, pomidory, cebula, kasza gryczana, przyprawy/
Piątek – 13.11.20 r	
Obiad	Barszcz czerwony zabielały z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki i jabłka /mąka pszenna- <u>gluten</u> , <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , jajka, ser biały z mleka, ziemniaki, marchewka, jabłko, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot

Jadłospis od 16.11. - 20.11.2020 r

Poniedziałek – 16.11.20 r	
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Kluski na parze z musem bananowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , banany/
Wtorek – 17.11.20 r	
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, groszek, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , jajka, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/
Środa – 18.11.20 r	
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, mięso wołowe, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten</u> , jajko/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /filet z kurczaka, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bułka tarta- gluten</u> , jajka, <u>mleko 2%</u> , kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa z oliwek, przyprawy/
Czwartek – 19.11.20 r	
Obiad	Żurek z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , zakwas żurku, <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Naleśniki z serem białym, jogurtem naturalnym i polewą malinową / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/ Kompot
Piątek – 20.11.20 r	
Obiad	Zupa kalafiorowa z łazankami i zieloną pietruszką / wywar mięsny: kości cielęce, kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , jajko, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / <u>filet z dorsza - ryba</u> , <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , jajka, <u>mleko 2%</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/

Jadłospis od 23.11. - 27.11.2020 r

Poniedziałek – 23.11.20 r	
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem / wywar mięsny: skrzydła z indyka; wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>mleko 3,2%</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , <u>jajko</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Racuszki z jabłkami / <u>mleko 2,0%</u> , <u>mąka tortowa- gluten</u> , <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>jabłka</u> /
Wtorek – 24.11.20 r	
Obiad	Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; cukinia, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , groszek ptysiowy: <u>masa jajowa pasteryzowana</u> , woda, <u>mąka pszenna - gluten</u> , tłuszcz roślinny palmowy, sól, przyprawy/ Medalion drobiowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło /mięso mielone drobiowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , przyprawy, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , marchewka, groszek, <u>masło z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/
Środa – 25.11.20 r	
Obiad	Zupa koperkowa zabelana z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 18% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Klopsy w sosie pomidorowym, kasza jęczmienna, ogórek zielony w słupkach /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , pomidory pelatti, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , ogórek, przyprawy/
Czwartek - 26.11.20 r	
Obiad	Zupa gulaszowa z ziemniakami /mięso mielone wołowe, marchewka, <u>seler</u> , papryka, czosnek, koncentrat pomidorowy 30%, mąka z amarantusa/ <u>pszenna - gluten</u> , przyprawy/ Penne z kurczakiem i ze szpinakiem w sosie śmietanowym, z serem żółtym /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>ser żółty z mleka</u> , przyprawy, <u>makaron: mąka pszenna – gluten</u> , <u>jajko</u> /
Piątek – 27.11.20 r	
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , mąka kukurydziana, <u>bułka tarta - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/

Jadłospis od 30.11.2020 r

Poniedziałek – 30.11.20 r	
Obiad	Krem z zielonego groszku z grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, jajka</u> , przyprawy/, surówka z buraczków z jabłkiem /buraczki, jabłko, przyprawy/