

Jadłospis od dnia 03.10.2022r. do 07.10.2022r.

LP.	DATA	OBIAD
1	Poniedziałek	Zupa z fasolki czerwonej z ziemniakami 300ml/150ml (kości wędzone, włoszczyzna, fasolka czerwona, przyprawy,) Kasza manna z cynamonem 300g/ 150g Herbata owocowa 250ml/125 ml <i>Alergeny: seler, gluten, wieprzowina</i>
2	Wtorek	Zupa z kapusty włoskiej z kaszą jęczmienną 300ml/150ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, kapusta włoska, kasza jęczmienna, przyprawy) Ziemniaki gotowane 200g/100g Kotlet schabowy panierowany 100g/50g (schab, przyprawy) Marchew na gęsto 100g / 50g Herbata z cytryną 250ml/125ml <i>Alergeny: seler, gluten, wieprzowina, cytrusy, sezam</i>
3	Środa	Żurek śląski z jajkiem i kielbasą z chlebem 300g/150g (kości wędzone, żur śląski, jajka, kielbasa, przyprawy) Drożdżówka 1 szt./ 0,5 szt. Kompot owocowy 250/125ml <i>Alergeny: seler, gluten, sezam, soja,</i>
4	Czwartek	Zupa ogórkowa z ryżem 300ml/ 150ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ogórki kiszone, ryż, przyprawy) Ziemniaki 200g/ 100g Bitki z szynki w sosie warzywnym 70g /35g +sos (szynka kulka, warzywa, przyprawy) Herbata owocowy 250ml/ 125ml <i>Alergeny: seler, gluten, wieprzowina</i>
5	Piątek	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml/ 150ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, makaron, przyprawy) Ziemniaki gotowane 200g/100g Paluszki rybne 100g / 50 g Surówka z kapusty kiszonej z marchwią i cebula 100g /50g Herbata z cytryną 250ml/ 125ml <i>Alergeny: seler, gluten, sezam, ryba, cytrusy,</i>

Jadłospis przygotowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24.06.2015 r i po zmianie z dnia 26.07.2016 r.

.....
(sporządził)

.....
(zatwierdził)