

JADŁOSPIS  
10.02-19.02.2025R

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
10.02 poniedział	Zupa grochowa z kielbasą i mięsem 300ml (seler) makaron spaghetti sos z mięsem pomidorami i warzywami 200/80g (pszenica, seler, mleko) woda z cytryną 150ml
11.02 wtorek	Zupa ryżowa na rosole 300ml (seler) Pulpet z piersi drobiowej duszona 60g sos pieczarkowy 60g (pszenica, mleko) surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą pietruszką 60g ziemniaki z koprem 200g Kompot wieloowocowy 150ml
12.02 środa	Zupa kapuśniak z kapusty kiszzonej z koprem 300ml (seler) Ćwiartka z kurczaka pieczona sos 130g/60ml (pszenica, jajko, mleko) surówka z selera i jabłek z brzoskwinia i jogurtem 60g (seler, mleko) ryż brązowy z masłem 200g woda z cytryną 150ml
13.02 czwartek	Zupa rosół z makaronem 300ml (pszenica seler, kotlet schabowy panierowany sos pieczarkowy 50/60ml (pszenica) surówka z marchewki i jabłek z pomarańczą i olejem 60g ziemniaki z koprem 200g Kompot wieloowocowy 150ml
14.02 piątek	Zupa żurek z kielbasą 300ml (żyto, seler, pszenica) morszczuk smażony sos koperkowy 50/60ml (ryba, pszenica, jajko) surówka z kapusty pekińskiej z pomidorem papryką kukurydzą i majonezem 60g (jajka) ziemniaki 200g Kompot wieloowocowy 150ml
17.02 poniedz	Zupa barszcz czerwony ze śmietaną 300ml (seler, mleko) zraz mielony mielony sos 60/60g (jajka, mleko, pszenica) surówka z kapusty świeżej z marchewką i pietruszką zieloną i jogurtem naturalnym 60g (mleko) kasza jęczmienna 200g (jęczmień) woda z cytryną 150ml
18.02 wtorek	Zupa fasolowa z kielbasą 300ml (seler) Sos meksykański z piersi drobiowych w sosie meksykańskim z fasolą czerwoną, papryką, ciecierzycą i pomidorami 60/100g (pszenica) Ryż brązowy gotowany z masłem 150g (mleko) marchewka tarta z jabłkiem 60g Kompot z aronii 150ml
19.02 środa	Krupnik z ziemniakami 300ml (jęczmień, seler) Makaron w sosie pieczarkowym z piersią drobiową i serem 200/130g (pszenica, mleko) woda z cytryną 150ml

Uwaga: Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń stołówki.

Z up. Sporządził: Stanisław Fąs  
mgr inż. Stanisław Fąs  
technolog żywności