



Jadłospis na dni 26.05.2025r.- 30.05.2025r.

Data	Obiad
26.05.2025 Poniedziałek	Fasolka po bretońsku z kielbasą, natka pietruszki, pieczywo mieszane. Pierogi z truskawkami ze śmietaną i cukrem. Herbata z cytryną. Fasolka po bretońsku: woda, cebula, czosnek, pietruszka, <u>seler</u> , natka pietruszki, sól, pieprz, fasola karłowa, por, marchew, kielbasa śląska: mięso wieprzowe, mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, koncentrat pomidorowy: pomidory, woda, łubczyk, kminek, majeranek, pieprz, pieprz ziółowy, papryka, tymianek, liść laur, ziele ang. Chleb mieszany: mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, mak, kminek woda, sól, chleb orkiszowy: mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , siemię lniane, mąka orkiszowa, drożdże, sól, woda, <u>sezam</u> . Pierogi: mąka <u>pszenna</u> , truskawki, woda, cukier, <u>jaja</u> , olej roślinny, sól, śmietana – <u>mleko</u> , cukier. Herbata z cytryną: woda, herbata, cukier, cytryna.
27.05.2025 Wtorek	Rosół z makaronem, natka pietruszki. Kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria. Kompot owocowy. Rosół z makaronem: woda, tusza z kurczaka, łopata, wołowina, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , por, cebula, czosnek, sól, pieprz, liść laur, ziele ang., natka pietruszki, łubczyk, makaron nitki: mąka <u>pszenna</u> . Kotlet schabowy: schab, mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u> , <u>mleko</u> , olej rzepakowy sól, pieprz, przyprawa do wieprzowiny: sól, czosnek, papryka słodka, cebula, kminek, <u>gorczyca</u> biała, nasiona kolendry, tymianek, majeranek, cząber, rozmaryn, pieprz, chili, bułka tarta: mąka <u>pszenna</u> , drożdże, woda, sól. Ziemniaki , koperek, masło extra – <u>mleko</u> . Mizeria: ogórek, cebula, szczypiorek, śmietana – <u>mleko</u> . Kompot owocowy: woda, mieszanka kompotowa: owoce o zmiennych porcjach: jabłko, śliwka, bez pestek, czarna porzeczka, wiśnia, truskawki cukier.
28.05.2025 Środa	Zupa z jarzynowa z ziemniakami, zabelana śmietaną, natka pietruszki, pieczywo mieszane. Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym, ryż, surówka z czerwonej kapusty. Herbata z cytryną. Zupa jarzynowa: woda, marchew, pietruszka, brokuł, szpinak, <u>seler</u> , por, cebula, czosnek, sól, pieprz, liść laur, ziele ang., łubczyk, papryka, natka pietruszki, śmietana 12% - <u>mleko</u> , masło extra – <u>mleko</u> , ziemniaki. Chleb <u>pszennno- żytni</u> , mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól. Gyros: filet z kurczaka, olej, przyprawa do gyrosa: sól, czosnek, kolendra, <u>gorczyca</u> biała, papryka słodka, cukier, kozieradka, chili, rozmaryn, oregano, tymianek, pieprz czarny. Sos czosnkowy: jogurt naturalny - <u>mleko</u> , majonez: olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u> , ocet, musztarda, sól cukier, przyprawy, woda, <u>gorczyca</u> , pieprz, sól, sok z cytryny, czosnek, czosnek granulowany. Ryż: masło – <u>mleko</u> . Surówka z czerwonej kapusty: czerwona kapusta, cebula, pieprz, sól, natka pietruszki, jabłko, ocet jabłkowy, oliwa. Herbata z cytryną: woda, herbata, cytryna, cukier.
29.05.2025 Czwartek	Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym. Gulasz z warzywami, kasza pęczak, mix салат z rzodkiewką. Kompot owocowy. Krem pieczarkowy: woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , pieczarki, cebula, ziemniaki, natka pietruszki, liść lauowy, ziele ang., pieprz sól, łubczyk, papryka, pieprz czosnkowy, masło – <u>mleko</u> , śmietana - <u>mleko</u> . Groszek ptysiowy: mąka <u>pszenna</u> , margaryna, olej, sól. Gulasz: szynka wieprzowa, marchew, cebula, papryka, pieczarki, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek, mąka <u>pszenna</u> , mąka ziemniaczana, koncentrat pomidorowy - pomidory, woda. Kasza pęczak , masło – <u>mleko</u> . Mix салат: sałata lodowa, sałata masłowa, rukola, rzodkiewka, śmietana 12% - <u>mleko</u> , jogurt grecki – <u>mleko</u> , szczypiorek, sól, pieprz. Kompot owocowy: woda, mieszanka kompotowa (owoce o zmiennych porcjach: jabłko, śliwka, bez pestek, czarna porzeczka, wiśnia bez pestek, truskawki), cukier.
30.05.2025 Piątek	Zupa neapolitańska z makaronem i pomidorami, zabelana śmietaną, natka pietruszki, ser żółty, pieczywo mieszane. Burgery rybne, ziemniaki, surówka z marchewki i jabłka. Herbata z cytryną. Zupa neapolitańska: woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , por, cebula, pomidory puszka: pomidory krojone, sok pomidorowy, kwasek cytrynowy, koncentrat pomidorowy - pomidory, woda, czosnek, sól, pieprz, liść laur, ziele ang., pieprz, papryka, kminek, pieprz ziółowy, oregano, łubczyk, bazylia, natka pietruszki, śmietana 12% - <u>mleko</u> , masło extra – <u>mleko</u> , ser żółty edamski – <u>mleko</u> , makaron świderki - mąka <u>pszenna</u> . Chleb <u>pszennno- żytni</u> mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól. Chleb graham: mąka <u>graham</u> 1850, mąka <u>pszenna</u> 750, woda, drożdże, sól, cukier. Burgery rybne: <u>dorsz</u> - <u>ryba</u> , mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u> , cebula, czosnek, olej rzepakowy sól, pieprz, przyprawa do ryb: sól, cebula, <u>gorczyca biała</u> , czosnek, pomidor, nasiona kolendry, cukier, natka pietruszki, kwasek cytrynowy, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały, majeranek, bazylia, cząber, bułka tarta: mąka <u>pszenna</u> , drożdże, woda, sól, bułka <u>pszenna</u> . Ziemniaki , koperek, masło extra – mleko. Surówka: marchew, jabłko, cukier, sok z cytryny, śmietana – <u>mleko</u> . Herbata z cytryną: woda, herbata, cytryna, cukier.

* Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie

