

Jadłospis na dni 16.06.2025r.- 18.06.2025r.

Data	Obiad
16.06.2025 Poniedziałek	Krupnik na żeberkach z wkladką mięsną, natka pietruszki, pieczywo mieszane. Naleśniki z waniliowym twarożkiem z polewą truskawkową. Herbata z cytryną. Dodatek: soczek owocowy. Zupa krupnik: woda, kasza jęczmienna, żeberka, sól, ziemniaki, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, por, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, lubczyk, majeranek, pieprz ziołowy, kminek, papryka, pieprz. 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>. Naleśniki z waniliowym twarożkiem: mąka – <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>, <u>mleko</u>, woda gazowana, sól, olej, cukier, cukier waniliowy, ser biały – <u>mleko</u>. Polewa truskawkowa: truskawki, cukier. Herbata z cytryną: woda, herbata, cukier, cytryna.
17.06.2025 Wtorek	Zupa ogórkowa z ryżem, zabilana śmietaną, natka pietruszki, pieczywo mieszane. Kotlet mielony, ziemniaki, młoda kapusta z koperkiem. Kompot owocowy. Zupa ogórkowa: woda, ogórki małosolne, ziemniaki, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, czosnek, cebula, masło – <u>mleko</u>, śmietana – <u>mleko</u>, lubczyk, pieprz, ziele angielskie, natka pietruszki, Chleb pszenno - żytni , mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, woda, sól. Kotlet mielony: mięso wieprzowe z karkówki, łopatka, <u>jaja</u>, bułka <u>pszenna</u>, mąka <u>pszenna</u>, <u>mleko</u>, bułka tarta,(mąka <u>pszenna</u>, drożdże ,woda, sól) czosnek, cebula, sól, pieprz, ziemniaki: koperek, masło extra – <u>mleko</u>, kapusta, cebula, mąka <u>pszenna</u>, masło extra – <u>mleko</u>, sól, pieprz, koperek, śmietana 30% – <u>mleko</u>. Kompot owocowy: woda, mieszanka kompotowa: owoce o zmiennych porcjach: jabłko, śliwka, bez pestek, czarna porzeczka, wiśnia, truskawki cukier.
18.06.2025 Środa	Krem z zielonego groszku, zabilany śmietaną, grzanki. Udko pieczone, ryż, sałatka z buraczków. Herbata z cytryną. Krem z zielonego groszku: woda, groszek, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, czosnek, ziemniaki, szpinak, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, masło – <u>mleko</u>, śmietana 12% – <u>mleko</u>. Grzanki (zboża zawierające gluten) mąka <u>pszenna</u> mąka <u>żytnia</u>, drożdże, woda, sól, <u>jaja</u> w proszku, cukier. Udko pieczone: podudzie z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek granulowany, przyprawa do drobiu: sól, papryka słodka, cebula, nasiona kolendry, czosnek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki, bazylia, cząber, pieprz czarny. Ryż, masło – <u>mleko</u>. Sałatka z buraczków: buraki, jabłko, cebula czerwona, ocet jabłkowy, oliwa z oliwek, natka pietruszki, pieprz, sól, cytryna. Kompot owocowy: woda, mieszanka kompotowa: owoce o zmiennych porcjach: jabłko, śliwka, bez pestek, czarna porzeczka, wiśnia bez pestek, truskawki cukier.

