

Data	Jadłospis
Poniedziałek 17.03.2025r.	<p>II danie: Makaron penne z boczkiem i kielbasą w sosie pomidorowym + mus owocowy (makaron pszenny rurki, przecier pomidorowy, cebula, zioła prowansalskie, boczek, kielbasa, <u>ser żółty</u>, czosnek, olej, sól, pieprz) Mus owocowy - 100% owoców. Źródło witaminy C. Bez dodatku zagęstników, bez barwników i aromatów (produkt pasteryzowany). Miks owoców = 100% musu. Zawiera naturalnie występujące cukry.</p>
Wtorek 18.03.2025r.	<p>II danie: Kotlet mielony wieprzowy z ziemniakami i surówką z marchewki i groszku zielonego (mięso wieprzowe, <u>bułka pszenna</u>, mąka ziemniaczana, <u>jajka kurze</u>, cebula, czosnek, sól, pieprz, <u>bułka tarta pszenna</u>, ziemniaki). surówka: (marchewka, <u>groszek zielony</u>, kwasek cytrynowy, cukier, sól, <u>śmietana</u>).</p>
Środa 19.03.2025r.	<p>II danie: Naleśnik z serem, naleśniki z jabłkami + jogurt owocowy (<u>twaróg biały</u>, mąka pszenna, <u>jajka kurze</u>, <u>masło</u>, <u>mleko</u>, cukier, cukier waniliowy, jabłka, kwasek cytrynowy). jogurt owocowy (<u>mleko</u>, <u>serwatka</u>, cukier, owoce, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, barwniki, karoteny, aromat, żywe kultury bakterii jogurtowe).</p>
Czwartek 20.03.2025r.	<p>II danie: Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienna i surówką z czerwonych buraczków (mięso wieprzowe, <u>mąka pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, olej, cebula, sól, kasza jęczmienna) surówka: (buraki czerwone, cebula, olej, cukier, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)</p>
Piątek 21.03.2025r.	<p>II danie: Admiralskie paluszki rybne z ziemniakami i surówką z białej kapusty (ryba mintaj, <u>panierka sypka pszenna</u>, <u>jajka kurze</u>, <u>mąka pszenna</u>, <u>bułka tarta pszenna</u>, olej, sól, pieprz, ziemniaki) surówka: (kapusta biała, jabłko, marchew, por, cebula, olej, <u>musztarda-gorczyca</u>, kwasek cytrynowy, sól, pieprz).</p>