

JADŁOSPIS

15 – 19 M A R C A 2021



Poniedziałek 15.03.2021 r.

KAPUŚNIAK
(żeberka, ziemniaki,
marchew, seler, kapusta
kwaszona, śmietana 30%),



**RACUCHY DROŻDŻOWE Z DŻEMEM
TRUSKAWKOWYM**

(mąka, jajka, drożdże, mleko), JABŁKO ALERGENY:1,3,5,6,7,8,9,12*



Wtorek 16.03.2021 r.

ZIEMNIAKI (mleko, koperek),
KOTLET MIELONY (mięso mielone, jajka,
czosnek, bułka tarta),
SURÓWKA WARZYWNA (kapusta biała,
marchew, cebula, natka pietruszki, ogórek
konserwowy, majonez, jogurt naturalny),
SOK (ALERGENY:1,3,5,6,7,8,12*



Środa 17.03.2021 r.

ZIEMNIAKI (mleko, koperek), **GULASZ MIĘSNO-
WARZYWNY**
(mięso szynka, cebula, pieczarki, kapusta biała,
marchew, śmietana 30%),
OGÓREK KWASZONY, JABŁKO

ALERGENY:7,9,12*



Czwartek 18.03.2021 r.

KOPYTKA (ziemniaki, mąka, jajka),
KARKÓWKA, KAPUSTA KWASZONA GOTOWANA
SOK (pomarańczowy)
ALERGENY:1,3,5,8,9,12,*



Piątek 19.03.2021 r.

ZIEMNIAKI (mleko, koperek),
RYBA SMAŻONA (filet z morszczuka, mąka, jajka,
bułka tarta), **SURÓWKA WARZYWNA**
(kapusta kiszona, marchew, cebula, natka
pietruszki) ALERGENY:1,3,4,5,6,7,8,11*

Kucharka: Zdzisława Nagła

Intendent: Anna Gołębniak

Zdjęcia poglądowe – potrawy muszą się różnić.

Zastrzega się prawo zmiany w jadłospisie z przyczyn obiektywnych.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

*pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, oregano, bazylija,
tymianek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, cukier
waniliowy. **WODA PODAWANA JEST DO KAŻDEGO POSIŁKU**

