**JADŁOSPIS**

**Młodzież od 11 do 16 lat**

od dnia 14.03.2022r. - do dnia 18.03.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******14.03*** | **Ryż na rosole (350 ml),** *(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, ryż).***Fasolka po bretońsku ( 150g)***( groch jasiek, marchew, cebula, koncentrat pomidorowy, mięso wieprzowe z łopatki, kiełbasa - kiełbasa toruńska – mięso wieprzowe, woda, mięso wołowe 9%, skrobia, sól, błonnik* ***sojowy,*** *przyprawy,* ***gorczyca,*** *boczek – mięso wieprzowe, woda )***Bułka zwykła** – *(mąka* ***pszenna*** *typ 650, woda, drożdże, sól, cukier,)*woda mineralna (250 ml) **Energia: [ 845]** |
| ***Wtorek******15.03*** | **Zupa jarzynowa z makaronem ( 350 ml) -** *( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *brukselka, kalafior, fasolka szparagowa zielona, cebula, pietruszka zielona, ziemniaki****, śmietana 15 %,*** *pieprz, woda, sól****,***  *makaron - makaron – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****schab w sosie własnym (130 g)***(schab wieprzowy bez kości, sól, pieprz, mąka pszenna)***buraczki z jabłkiem (130 g) -***( buraki, jabłko, sól, cukier, sok z cytryny)* **ziemniaki ( 150 g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)*woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 769 ]** |
| ***Środa******16.03*** | **Rosół z makaronem (350 ml),***kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, makaron - mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, woda,* ***jaja)*****rumsztyk z cebulą ( 130 g) -** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula, olej rzepakowy)***ziemniaki z koperkiem (150 g) -** *( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***surówka „colesław” (130g)** *( kapusta biała, marchew, cebula, koper, sól, pieprz,*woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 692 ]** |
| ***Czwartek******17.03*** | **Zupa z soczewicy z ziemniakami ( 350 ml),***( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *soczewica, cebula, pieprz, woda, sól****,***  *ziemniaki)* **Kurczak w sosie słodko-kwaśnym (150g)**- *( filet z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do kurczaka, czosnek, ananas z puszki, papryka czerwona, cebula, mąka* ***pszenna),*****ryż ( 150g) -**( ryż paraboliczny, sól,)**surówka z kapusty pekińskiej (130g)** - ( kapusta pekińska, sól, pieprz, sos włoski, oliwa),woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 699 ]** |
| ***Piątek******18.03*** | **Zupa brokułowa z grzankami ( 350 ml) -** *( porcja rosołowa z kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, (grzanki (chleb pszenny) – mąka* ***pszenna*** *typ 750, mąka* ***żytnia*** *typ 720, mąka* ***pszenna*** *typ 500, sól, drożdże, mąka ziemniaczane, kwas naturalny ,****)*****makaron z musem truskawkowym (200g) (***makaron kokardka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól,* ***masło klarowane)*****truskawki***– truskawka mrożona, cukier****,)***woda mineralna(250 ml)**Energia: [ 865 ]** |

Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**

**JADŁOSPIS**

**Młodzież od 11 do 16 lat**

od dnia 21.03.2022r. - do dnia 25.03.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******21.03*** | **Żurek z kiełbasą i ziemniakami ( 350 ml)-** *(porcja rosołowa, marchew, pietruszka, por, mąka* ***pszenna,*** *woda, mąka żytnia, czosnek,* ***śmietana 15%,*** *sól, pieprz, majeranek, cebula, ziemniaki, żurek - skrobia,* ***mleko*** *odtłuszczone w proszku, mąka* ***żytnia*** *(15%), sól, płatki ziemniaczane, boczek wieprzowy wędzony prażony (5,5%), tłuszcz palmowy, cukier, kwas (kwas cytrynowy), aromaty, cebula prażona (1,3%), ekstrakt drożdżowy, czosnek (0,9%), majeranek, maltodekstryna, sos* ***sojowy*** *(w tym* ***soja, pszenica****), liść laurowy, pieprz czarny, aromaty, aromat dymu wędzarniczego.  kiełbasa toruńska – mięso wieprzowe, woda, mięso wołowe 9%, skrobia, sól, błonnik* ***sojowy,*** *przyprawy,* ***gorczyca,****)* **makaron z serem (200g) -** *(makaron kokardki – mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%,* ***jaja****, woda, sól****, twaróg półtłusty,*** *cukier,* ***masło klarowane,)***woda mineralna (250 ml) **Energia: [ 625 ]** |
| ***Wtorek******22.03*** | **Barszcz ukraiński ( 350 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, burak czerwony, marchew, liść laurowy, por, sól, pieprz, cebula, ziemniaki, fasola,)***Kotlet drobiowy ( 130 g) -** *( filet drobiowy, przyprawa do drobiu, pieprz, sól, papryka,* ***jaja,*** *bułka tarta* ***pszenna,*** *olej rzepakowy)***ziemniaki ( 150 g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***mizeria ( 130g) -**( ogórek zielony, śmietana 18%, sól, pieprz,)woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 816 ]** |
| ***Środa******23.03*** | **Rosół z makaronem (350 ml),***kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, makaron - mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, woda,* ***jaja)*****Gołąbki w sosie pomidorowym, ( 200 ml),** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****,*** *kapusta, woda, koncentrat pomidorowy,* ***mąka pszenna,****)* woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 783]** |
| ***Czwartek******24.03*** | **Zupa dyniowa z groszkiem ptysiowym ( 350 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, pieczarki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, groszek ptysiowy - mąka* ***pszenna,*** *woda,* ***jaja,*** *olej roślinny, sól,)***sznycel mielony ( 130 g),***(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula)***ziemniaki ( 150 g),***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***kapusta duszona z warzywami ( 130 g),** *(kapusta biała, cebula, kminek, pieprz, sól, boczek wędzony, smalec, mąka* ***pszenna)***woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 788 ]** |
| ***Piątek******25.03*** | **Zupa kalafiorowa z ziemniakami ( 350 ml),***( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *kalafior, cebula, pietruszka zielona, pieprz, woda, sól****, śmietana 15%,*** *ziemniaki)***ryż zapiekany z jabłkami (200g)** *– ryż paraboliczny- może zawierać gluten, sól,* *jabłka – ( jabłka, cukier, cynamon,* ***masło klarowane****)*woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 765 ]** |

Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**

**JADŁOSPIS**

**Młodzież od 11 do 16 lat**

od dnia 28.03.2022r. - do dnia 01.04.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******28.03*** | **Krupnik zabielany z ziemniakami (350 ml),***(porcja rosołowa z kurczaka, woda, ziemniaki, pieprz, sól, marchew, pietruszka, por, kasza wiejska,* ***śmietana 15%,*** *pietruszka zielona,)* **Strogonow (200g)**(szynka wieprzowa***,*** papryka, ogórek konserwowy, pieczarki, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie),**bułka zwykła** – *(mąka* ***pszenna*** *typ 650, woda, drożdże, sól, cukier,)*woda mineralna (250 ml) **Energia: [ 845]** |
| ***Wtorek******29.03*** | **Zupa pomidorowa z makaronem muszelka ( 350 ml) -***(porcja rosołowa z kurczaka, woda, pieprz, sól, marchew, pietruszka, por, koncentrat pomidorowy,* ***śmietana 15%,*** *koper makaron - (makaron muszelka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****podudzie z kurczaka (130 g)**- *(udziec z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do drobiu, papryka)***ziemniaki z koperkiem ( 150 g) -** *( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***surówka z kapusty pekińskiej (130 g) -** *( kapusta pekińska, marchewka, cebula, jabłko, majonez,* ***śmietana 18 %,*** *sól, pieprz)*woda mineralna (250 ml)**Energia: [ 753]** |
| ***Środa******30.03*** | **Grysik na rosole (350 ml),** *(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, kasza manna).***Gulasz meksykański ( 200 ml) -** *(kulki mięsne - mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *cebula, warzywa, bazylia, liść laurowy, ziele angielskie, mąka* ***pszenna,*** *woda, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy,***makaron –** *makaron penne – mąka* ***pszenna****, mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, jaja, woda, sól,*woda mineralna ( 250 ml) **Energia: [ 707 ]** |
| ***Czwartek******31.03*** | **Rosół z makaronem gwiazdki (350 ml),***(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, makaron - (makaron gwiazdka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****pulpety w sosie pomidorowym ( 130 g) -** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja****, mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula, koncentrat pomidorowy,)***ryż ( 150g) -** ( ryż paraboliczny, sól,)**sałatka szwedzka (130 g) –** *( ogórek kiszony, cebula cukier, olej roślinny rzepakowy, ocet spirytusowy.)* woda mineralna ( 250 ml) **Energia: [ 869 ]** |
| ***Piątek******01.04*** | **Zupa pieczarkowa z makaronem ( 350 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, pieczarki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz,* ***śmietana 30%,*** *(makaron kulki – mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%,* ***jaja****, woda, sól****,)*****ryba z pieca ( 130) -***( filet rybny z morszczuka argentyńskiego 95%, woda 5%,sól, pieprz cytrynowy****).*****ziemniaki (150g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***Fasolka szparagowa ( 130g) -***( fasolka szparagowa,* ***masło klarowane****, sól)* woda mineralna ( 250 ml)**Energia: [ 689 ]** |

 Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**

**JADŁOSPIS**

**Dzieci od 6 do 10 lat**

od dnia 14.03.2022r. - do dnia 18.03.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******14.03*** | **Ryż na rosole (300 ml),** *(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, ryż).***Fasolka po bretońsku ( 150g)***( groch jasiek, marchew, cebula, koncentrat pomidorowy, mięso wieprzowe z łopatki, kiełbasa - kiełbasa toruńska – mięso wieprzowe, woda, mięso wołowe 9%, skrobia, sól, błonnik* ***sojowy,*** *przyprawy,* ***gorczyca,*** *boczek – mięso wieprzowe, woda )***Bułka zwykła** – *(mąka* ***pszenna*** *typ 650, woda, drożdże, sól, cukier,)*woda mineralna (200 ml) **Energia: [ 725]** |
| ***Wtorek******15.03*** | **Zupa jarzynowa z makaronem ( 300 ml) -** *( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *brukselka, kalafior, fasolka szparagowa zielona, cebula, pietruszka zielona, ziemniaki****, śmietana 15 %,*** *pieprz, woda, sól****,***  *makaron - makaron – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****schab w sosie własnym (100 g)***(schab wieprzowy bez kości, sól, pieprz, mąka pszenna)***buraczki z jabłkiem (90 g) -***( buraki, jabłko, sól, cukier, sok z cytryny)* **ziemniaki ( 120 g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)*woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 669 ]** |
| ***Środa******16.03*** | **Rosół z makaronem (300 ml),***kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, makaron - mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, woda,* ***jaja)*****rumsztyk z cebulą ( 100 g) -** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula, olej rzepakowy)***ziemniaki z koperkiem (120 g) -** *( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***surówka „colesław” (90g)** *( kapusta biała, marchew, cebula, koper, sól, pieprz,*woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 753 ]** |
| ***Czwartek******17.03*** | **Zupa z soczewicy z ziemniakami ( 300 ml),***( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *soczewica, cebula, pieprz, woda, sól****,***  *ziemniaki)* **Kurczak w sosie słodko-kwaśnym (100g)**- *( filet z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do kurczaka, czosnek, ananas z puszki, papryka czerwona, cebula, mąka* ***pszenna),*****ryż ( 120g) -**( ryż paraboliczny, sól,)**surówka z kapusty pekińskiej (90g)** - ( kapusta pekińska, sól, pieprz, sos włoski, oliwa),woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 669 ]** |
| ***Piątek******18.03*** | **Zupa brokułowa z grzankami ( 300 ml) -** *( porcja rosołowa z kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, (grzanki (chleb pszenny) – mąka* ***pszenna*** *typ 750, mąka* ***żytnia*** *typ 720, mąka* ***pszenna*** *typ 500, sól, drożdże, mąka ziemniaczane, kwas naturalny ,****)*****makaron z musem truskawkowym (150g) (***makaron kokardka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól,* ***masło klarowane)*****truskawki***– truskawka mrożona, cukier****,)***woda mineralna(200 ml)**Energia: [ 599 ]** |

Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**

**JADŁOSPIS**

**Dzieci od 6 do 10 lat**

od dnia 21.03.2022r. - do dnia 25.03.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******21.03*** | **Żurek z kiełbasą i ziemniakami ( 300 ml)-** *(porcja rosołowa, marchew, pietruszka, por, mąka* ***pszenna,*** *woda, mąka żytnia, czosnek,* ***śmietana 15%,*** *sól, pieprz, majeranek, cebula, ziemniaki, żurek - skrobia,* ***mleko*** *odtłuszczone w proszku, mąka* ***żytnia*** *(15%), sól, płatki ziemniaczane, boczek wieprzowy wędzony prażony (5,5%), tłuszcz palmowy, cukier, kwas (kwas cytrynowy), aromaty, cebula prażona (1,3%), ekstrakt drożdżowy, czosnek (0,9%), majeranek, maltodekstryna, sos* ***sojowy*** *(w tym* ***soja, pszenica****), liść laurowy, pieprz czarny, aromaty, aromat dymu wędzarniczego.  kiełbasa toruńska – mięso wieprzowe, woda, mięso wołowe 9%, skrobia, sól, błonnik* ***sojowy,*** *przyprawy,* ***gorczyca,****)* **makaron z serem (150g) -** *(makaron kokardki – mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%,* ***jaja****, woda, sól****, twaróg półtłusty,*** *cukier,* ***masło klarowane,)***woda mineralna (200 ml) **Energia: [ 575 ]** |
| ***Wtorek******22.03*** | **Barszcz ukraiński ( 300 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, burak czerwony, marchew, liść laurowy, por, sól, pieprz, cebula, ziemniaki, fasola,)***Kotlet drobiowy ( 100 g) -** *( filet drobiowy, przyprawa do drobiu, pieprz, sól, papryka,* ***jaja,*** *bułka tarta* ***pszenna,*** *olej rzepakowy)***ziemniaki ( 120 g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***mizeria ( 90g) -**( ogórek zielony, śmietana 18%, sól, pieprz,)woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 657 ]** |
| ***Środa******23.03*** | **Rosół z makaronem (300 ml),***kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, makaron - mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, woda,* ***jaja)*****Gołąbki w sosie pomidorowym, ( 150 ml),** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****,*** *kapusta, woda, koncentrat pomidorowy,* ***mąka pszenna,****)* woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 683]** |
| ***Czwartek******24.03*** | **Zupa dyniowa z groszkiem ptysiowym ( 300 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, pieczarki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, groszek ptysiowy - mąka* ***pszenna,*** *woda,* ***jaja,*** *olej roślinny, sól,)***sznycel mielony ( 100 g),***(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula)***ziemniaki ( 120 g),***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***kapusta duszona z warzywami ( 90 g),** *(kapusta biała, cebula, kminek, pieprz, sól, boczek wędzony, smalec, mąka* ***pszenna)***woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 753 ]** |
| ***Piątek******25.03*** | **Zupa kalafiorowa z ziemniakami ( 300 ml),***( porcja rosołowa z kurczaka, marchew, pietruszka, por,* ***seler,*** *kalafior, cebula, pietruszka zielona, pieprz, woda, sól****, śmietana 15%,*** *ziemniaki)***ryż zapiekany z jabłkami (150g)** *– ryż paraboliczny- może zawierać gluten, sól,* *jabłka – ( jabłka, cukier, cynamon,* ***masło klarowane****)*woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 628 ]** |

Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**

**JADŁOSPIS**

**Dzieci od 6 do 10 lat**

od dnia 28.03.2022r. - do dnia 01.04.2022r.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dni tygodnia*** | ***Obiad dwudaniowy*** |
| ***Poniedziałek******28.03*** | **Krupnik zabielany z ziemniakami (300 ml),***(porcja rosołowa z kurczaka, woda, ziemniaki, pieprz, sól, marchew, pietruszka, por, kasza wiejska,* ***śmietana 15%*** *pietruszka zielona,)* **Strogonow (150g)**(szynka wieprzowa***,*** papryka, ogórek konserwowy, pieczarki, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie),**bułka zwykła** – *(mąka* ***pszenna*** *typ 650, woda, drożdże, sól, cukier,)*woda mineralna (200 ml ) **Energia: [ 625]** |
| ***Wtorek******29.03*** | **Zupa pomidorowa z makaronem muszelka ( 300 ml) -***(porcja rosołowa z kurczaka, woda, pieprz, sól, marchew, pietruszka, por****, śmietana 15%,*** *koncentrat pomidorowy, koper makaron - (makaron muszelka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****podudzie z kurczaka (100 g)**- *(udziec z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do drobiu, papryka)***ziemniaki z koperkiem ( 120 g) -** *( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***surówka z kapusty pekińskiej (90 g) -** *( kapusta pekińska, marchewka, cebula, jabłko, majonez,* ***śmietana 18 %,*** *sól, pieprz)*woda mineralna (200 ml)**Energia: [ 654 ]** |
| ***Środa******30.03*** | **Grysik na rosole (300 ml),** *(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, kasza manna).***Gulasz meksykański ( 150 ml) -** *(kulki mięsne - mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja,*** *cebula, warzywa, bazylia, liść laurowy, ziele angielskie, mąka* ***pszenna,*** *woda, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy,***makaron –** *makaron penne – mąka* ***pszenna****, mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%, jaja, woda, sól,* woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 753 ]** |
| ***Czwartek******31.03*** | **Rosół z makaronem gwiazdki (300 ml),***(kurczak, woda, marchew, pietruszka,* ***seler,*** *pieprz, sól, lubczyk, natka pietruszki, por, woda, makaron - (makaron gwiazdka – mąka* ***pszenna, jaja****, woda, sól****,)*****pulpety w sosie pomidorowym ( 100 g) -** *(mięso mielone z szynki, czosnek, pieprz, sól, przyprawa do mięsa wieprzowego****, jaja****, mąka* ***pszenna****, chleb* ***pszenny****, cebula, koncentrat pomidorowy,)***ryż ( 120g) -** ( ryż paraboliczny, sól,)**sałatka szwedzka (90 g) –** *( ogórek kiszony, cebula cukier, olej roślinny rzepakowy, ocet spirytusowy.)* mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 653 ]** |
| ***Piątek******01.04*** | **Zupa pieczarkowa z makaronem ( 300 ml) -***( porcja rosołowa z kurczaka, pieczarki, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, (makaron kulki – mąka* ***pszenna,*** *mąka z* ***pszenicy*** *durum 100%,* ***jaja****,* ***śmietana 30%,*** *woda, sól****,)*****ryba z pieca ( 100) -***( filet rybny z morszczuka argentyńskiego 95%, woda 5%,sól, pieprz cytrynowy****).*****ziemniaki (120g) -***( ziemniaki, koper,* ***masło klarowane,*** *sól)***Fasolka szparagowa ( 90g) -***( fasolka szparagowa,* ***masło klarowane****, sól)* woda mineralna ( 200 ml)**Energia: [ 599 ]** |

 Jadłospis może ulec niewielkim zmianom. **Życzymy smacznego!!!**