

JADŁOSPIS

15.12.2025 – 19.12.2025

15.12.2025 PONIEDZIAŁEK	<u>ZUPA GROCHOWA</u> 400ml (boczek parzony-wędzony, groch łuskany, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, ziemniaki, przyprawy) <u>MAKARON z serem</u> 250g (makaron świderki, ser biały półtłusty, śmietana, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>KOMPOT z owoców mieszanych</u> 200ml (woda, truskawka, wiśnia, czarna porzeczka, śliwka, czerwona porzeczka, cukier biały) DESER: pomarańcza Kcal: 715,43 B: 32,97 T: 11,62 W: 93,03
16.12.2025 WTOREK	<u>BARSZCZ CZERWONY</u> 400ml (wywar drobiowy, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, śmietana, ziemniaki, przyprawy) <u>KOTLET mielony</u> 120g (mięso wieprzowe, bułka zwykła, jaja kurze, olej rzepakowy, bułka tarta, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>OGÓREK korniszony</u> 50g <u>KOMPOT z czarnej porzeczki</u> 200ml (woda, czarna porzeczka, cukier biały) DESER: banan Kcal: 690,17 B: 33,16 T: 10,01 W: 107,76
17.12.2025 ŚRODA	<u>KRUPNIK z kaszy jęczmiennej</u> 400ml (wywar wieprzowy, kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, ziemniaki, przyprawy) <u>SPAGHETTI z sosem bolońskim i warzywami</u> 320g (makaron spaghetti , mięso wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) DESER: mandarynka Kcal: 640,03 B: 36,71 T: 6,54 W: 94,89

18.12.2025 CZWARTEK	<u>ZUPA KALAFIOROWA</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, śmietana, kalafior, masło, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>KURCZAK z warzywami w sosie słodko-kwaśnym</u> 220g (filet z piersi kurczaka, marchew, pietruszka, seler, por, mąka pszenna, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, koncentrat pomidorowy, przyprawy) <u>RYŻ paraboliczny</u> 120g <u>KOMPOT wiśniowy</u> 200ml (wiśnie mrożone, woda, cukier biały) <u>DESER:</u> gruszka <u>Kcal:</u> 635,18 B: 37,41 T: 7,73 W: 63,18
19.12.2025 PIĄTEK	<u>ZUPA ZACIERKOWA z zieloną pietruszką</u> 400ml (wywar drobiowy, makaron zacierka, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, natka pietruszki, przyprawy) <u>RYBA po grecku</u> 220g (filet z Morszczuka, mleko, jaja kurze, mąka pszenna, olej rzepakowy, bułka tarta, cebula, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> jabłko <u>Kcal:</u> 643,61 B: 34,72 T: 14,97 W: 87,28

Zgodnie z informacjami od producentów produkty użyte do sporządzenia obiadów mogą zawierać: gluten, mleko, jaja, soję, seler, orzechy, sezam, gorczycę.

Występujące alergenów zostały wyróżnione pogrubionym drukiem.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, sól, ziele angielskie, oregano, bazylija, liść laurowy, majeranek, cynamon, zioła prowansalskie, tymianek, kurkuma, gałka muskatołowa, papryka słodka, papryka ostra, przyprawa do potraw „smak natury”, sok z cytryny, miód, cukier biały, cukier waniliowy.

Intendent zastrzega sobie z przyczyn niezależnych możliwe zmiany w jadłospisie.