

JADŁOSPIS TYGODNIOWY
DLA SIEĆÓWKI SZKOLNEJ
od : 10.IX do : 14.IX.18 r

PONIEDZIAŁEK:	Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym 300 ml Klopsiki wołowo – wieprzowe w sosie pomidorowym 80 g Kasza jęczmienna 200 g Surówka z kapusty pekińskiej i ogórków 100 g Kompot śliwkowy 250 ml	brokuł mrożony, ziemniaki, mąka przenna-zawiera gluten , pietruszka, marchewka, seler-alergen , jogurt naturalny, mleko-alergen. , grzanki- wyrób własny. Kasza jęczmienna-gluten, mięso wołowo-wieprzowe, jajko-alergen , cebula, bułka tarta, olej rzepakowy do smażenia, sól, pieprz. Kapusta pekińska, marchewka, kukurydza, papryka konserwowa, śmietana, mleko-alergen , Śliwki
WTOREK:	Barszcz czysty z fasolką 300 ml Penne al' Carbonare 250 g Kompot wieloowocowy 250ml	Barszcz czerwony -buraczki czerwone, koncentrat buraczany „Krakus”, fasolka. Penny ala Carbonara - makaron rurki Lubella, boczek, cebula, śmietana, jajko-alergen , zielona pietruszka, mleko-alergen Truskawka, wiśnia, jabłko, jagoda
ŚRODA:	Zupa z czerwonej soczewicy z grzankami z bułki 300 ml Eskałopka z kurczaka 90 g Ziemniaki 200 g Sałata masłowa ze śmietaną 100 g Kompot truskawkowy 250 g	Czerwona soczewica, mąka przenna-zawiera gluten , pietruszka, marchewka, seler-alergen , jogurt naturalny, mleko-alergen . Eskałopka z kurczaka i ziemniaki - filet z kurczaka, jajko – alergen , olej rzepakowy do smażenia, mąka przenna – zawiera gluten , ziemniaki. Sałatka masłowa, śmietana, mleko- alergen , rzodkiewka, ogórek świeży, sól, pieprz.
CZWARTEK:	Rosolnik z lanym ciastem 300 ml Sztukę mięsa wołowego 100 g Sos chrzanowy Ziemniaki 200 g Fasolka szparagowa zielona gotowana z bułeczką tartą 100 g Kompot z suszonych moreli 250 m	porcja rosółowa, mięso wołowe – przega wołowa, marchewka, pietruszka, seler-alergen , sól, pieprz, lane ciasto-mąka przenna zawiera gluten , jajko-alergen . Sztukę mięsa gotowana (mielona) z sosem chrzanowym – mięso wołowe (łopatką wołowa), cebula, sól, pieprz, chrzan, śmietana, jogurt naturalny, mleko-alergen , surówka z marchewki – marchewka, jogurt naturalny, mleko-alergen , kwasek cytrynowy, miód, ziemniaki. Suszone morele.
PIĄTEK:	Zupa selerowo – jabłkowa makaronem 300 ml Paluszeki rybne 90 g Ziemniaki 200 g Mizeria ze śmietaną 100 g Kompot truskawkowy 250 ml	Zupa jabłkowo–selerowa : seler (alergen), jabłko, , jogurt naturalny, mleko (alergen), mąka (gluten) grzanki wyrób własny, sól, pieprz Paluszeki rybne (Frosta) – ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty, marchewka, jabłko, olej roślinny, sól, pieprz. Ogórki. Truskawka