

# Jadłospis pp B/M 15.01-19.01



	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Śniadanie</b>	Pieczyno mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pieczeń wieprzowa, tofu, ogórek kiszony (1)  Herbata poziomkowa	Parówka, ketchup - wyrób własny, pieczywo, masło roślinne, pomidor (1)  Kawa zbożowa na mleku roślinnym	Pieczyno mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasta z makrelą, szynka wieprzowa, kiełki fasoli (1,4)  Herbata wieloowocowa	Owsianka z rodzynkami na mleku roślinnym, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, żółty ser veg, mix sałat (1)  Napar z mięty	Pieczyno mieszane pszenno-żytnie, bułka pszenna, masło roślinne, jajko gotowane, majonez, dżem n/s, pomidor (1,3)  Herbata malinowa
<b>II Śniadanie</b>	Jabłko/Gruszka	śliwka /Jabłko	Banan	Paseczki z ogórka/Jabłko	Jabłko/Kalarpeka
<b>Obiad</b>	Rosół z kury z makaronem (1,9)  Spaghetti z sosem bolognese z pietruszką (1)  Kompot	Barszczyk z makaronem (1)  Pieczeń ze schabu w sosie śliwkowym, kasza gryczana, surówka z białej kapusty z marchewką i pietruszką  Kompot	Zupa kalafiorowa (9)  Gyros drobiowy z cebulką i pieczarkami, ryż, surówka z kapusty pekińskiej z kolorowymi warzywami  Kompot	Krem brokułowy z pestkami słonecznika (9)  Panierowany filec z kurczaka, ziemniaki gotowane, buraczki (1,3)  Kompot	Zupa pomidorowa z makaronem (1,9)  Knedle ze śliwką i sosem wiśniowym  Kompot
<b>Podwieczorek</b>	Wafle ryżowe z dżemem porzeczkowym n /s	Kisiel z owocami	Polenta na mleku roślinnym z sosem owocowym z naszej pracowni	Smoothie bananowo-truskawkowe na mleku roślinnym	Budyń śmietankowy na mleku roślinnym