

Jadłospis pp b/m 19.02-23.02



	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Pieczyno mieszane, pszenno-żytnie, masło roślinne, parówki wieprzowe, ketchup - w/w ,sałata masłowa, ogórek kiszony (1) Napar z mięty	Pieczyno mieszane, pszenno-żytnie, masło roślinne, wędlina, żółty ser veg, ogórek zielony, (1) Herbata truskawkowa	Bułka pszenna, masło roślinne, powidła, kasza jaglana z jabłkami na mleku roślinnym (1) Napar z melisy	Pieczyno mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, wędlina, pasta jajeczna z koperkiem, sałata lodowa (1,3) Herbata z owoców leśnych	Pieczyno mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, dżem n/s, pomidor, kietki słonecznika (1) Herbata z dzikiej róży
II Śniadanie	Jabłko	Gruszka	Paseczki z ogórek	Banan	Owsianka z rodzynkami na mleku roślinnym
Obiad	Zupka kalafiorowa z ziemniaczkiem (9) Spaghetti bolognese z pietruszką (1) Kompot	Pomidorówka z makaronem (1,9) Risotto z kurczakiem, warzywami i świeżymi ziołami Kompot	Rosół z kury zagrodowej z makaronem (1,9) Kotlecik mielony, ziemniaczki puree, surówka z kapusty pekińskiej (10) Kompot	Kapuśniak na bulionie ze świeżych warzyw (9) Placki ziemniaczane z cukrem (1,3) Kompot	Krem ziemniaczany ze skwarkami (9) Kotlecik z dorsza, ziemniaki puree, surówka z białej kapusty (1,3,4) Kompot
Podwieczorek	Wafle ryżowe z powidłami	Budyń waniliowy na mleku roślinnym	Kisiel owocowy	Koktajl owocowy na mleku roślinnym	Ciasto marchewkowe z naszej pracowni (1,3)