Jadłospis  **13.01.2025 – 17.01.2025**



**PoniedziaŁek 13.01.2025**

Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler)***

Pierogi ruskie z cebulą 220 g ***(mleko, jaja, gluten pszeniczny)***

Rzodkiewka –główki 100 g

Herbata malinowa 200 ml

**wtorek 14.01.2025**

Krupnik na skrzydełkach z indyka z kaszą jaglaną i natką pietruszki 300 ml ***(seler, proso)***

Schab pieczony w sosie własnym 120 g z kluskami śląskimi 150 ml ***(mleko, gluten pszeniczny)***

Buraczki zasmażane na ciepło (***mleko)*** 100 g

Woda z pomarańczą 200 ml

**ŚRODA 15.01.2025**

Zupa jesienna z jarzynami zabielana 300 ml ***(mleko, seler)***

Makaron spaghetti w sosie bolognese (*bezmięsny*) 250 g ***(mleko, jaja, gluten pszeniczny)***

Papryka surowa w słupkach 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

**Czwartek 16.01.2025**

Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami, boczkiem  ***(A)*** i natką pietruszki 300 ml ***(seler)***

Pulpety z indyka w sosie musztardowym 120 g z kaszą gryczaną 150 g ***(mleko, jaja, gryka)***

Ogórek świeży ze szczypiorkiem w słupkach 100 g

Woda z pomarańczą 200 ml

**PIĄTEK 17.01.2025**

Zupa ogórkowa z ryżem i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler)***

Ryba miruna saute 100 g, puree ziemniaczane 150 g ***(mleko, ryba)***

Surówka z kiszonej kapusty, marchewki, cebuli z dodatkiem oliwy z oliwek 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

*W jadłospisie zaznaczono kursywą alergeny – zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2011.*

*W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego w ilościach śladowych .*

***A*** *– zgodnie z podaną informacją przez producenta kiełbasa/boczek może zawierać: gluten, mleko, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczyny.***Z przyczyn niezależnych jadłospis może nieznacznie ulec zmianie.**