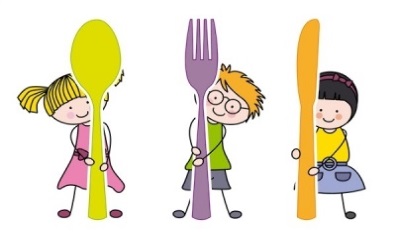
Jadłospis  **10.03.2025 – 14.03.2025**



**PONIEDZIAŁEK 10.03.2025**

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

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

Papryka surowa w słupkach 100 g

Herbata z cytryną i imbirem 200 ml

**WTOREK 11.03.2025**

Zupa jarzynowa na mięsie drobiowym z ryżem i natką pietruszki 300 ml ***(seler)***

Pieczeń z indyka w sosie własnym 120 g z ziemniakami 150 ml ***(mleko)***

Surówka: kapusta pekińska, kukurydza, por, kiełki rzodkiewki, sos jogurtowo-majonezowy   
100 g (***mleko, jaja)***

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

**ŚRODA 12.03.2025**

Barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler)***

Makaron z tuńczykiem, szpinakiem i serem feta 250 g ***(mleko, jaja, gluten pszeniczny, ryba)***

Mus owocowy Kubuś 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

**Czwartek 13.03.2025**

Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami, boczkiem, ziemniakami i koperkiem 300 ml ***(mleko, seler)***

Potrawka z kurczaka w sosie śmietanowym 120 g z kaszą gryczaną 150 g ***(mleko, gryka)***

Ogórek kiszony 100 g

Woda z pomarańczą 200 ml

**PIĄTEK 14.03.2025**

Zupa szczawiowa z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler, jaja)***

Kopytka z sosem pieczarkowym 220 g ***(mleko, gluten pszeniczny, jaja)***

Owoc – banan 1 szt.

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 na skutek reakcji krzyżowych.*

***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.**