Jadłospis 17.03.2025 – 21.03.2025



**PONIEDZIAŁEK 17.03.2025**

Zupa kalafiorowo - brokułowa zabielana z ziemniakami i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler)***

Kluski śląskie z mięsem wieprzowym i cebulką 220 g ***(mleko, jaja, gluten pszeniczny)***

Surówka z kiszonej kapusty i marchewki 100 g

Woda z cytryną 200 ml

**WTOREK 18.03.2025**

Rosołek drobiowy z makaronem gwiazdkami i natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler, jaja, gluten pszeniczny)***

Pierś z kurczaka panierowana w płatkach kukurydzianych 100 g z ziemniakami 150 g ***(mleko, jaja)***

Sałata ze śmietaną 100 g ***(mleko)***

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

**ŚRODA 19.03.2025**

Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsnym z natką pietruszki 300 ml ***(mleko, seler, gluten jęczmienny)***

Fasolka po bretońsku ***(A)*** z ziemniakami 250 g ***(mleko, seler, gluten pszeniczny)***

Owoc – mandarynka 1 szt.

Herbata – bukiet ziół 200 ml

**Czwartek 20.03.2025**

Zupa koperkowa zabielana z ziemniakami 300 ml ***(mleko, seler)***

Karczek wieprzowy pieczony w sosie własnym 120 g z kaszą pęczak 150 g ***(mleko, gluten jęczmienny)***

Pomidory ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

**PIĄtek 21.03.2025**

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

Ryż z polewą jogurtowo-truskawkową 250 g ***(mleko)***

Marchewka surowa w słupkach 100 g

Woda z cytryną 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.**