**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe I dekada marca 2016**

**WTOREK /01.03.2016r**

Zupa pomidorowa 250ml

Sztuka mięsa (karczek wp) z sosem 90/80g,ziemniaki 150g, sur z białej kapusty z jabłkiem 80g

**ŚRODA/02.03.2016r**

Krupnik 250ml

Kluski drożdżowe na parze z sosem truskawkowym 250/80g

**CZWARTEK/03.03.2016r**

Zupa ogórkowa 250ml

Filet z miruny panierowany 90g, ziemniaki 150g, sur z czerwonej kapusty z mandarynką 80g

**PIĄTEK/04.03.2016r**

Zupa jarzynowa 250ml

Ryż zapiekany z jabłkiem, masłem i cynamonem 300g, pomidorki koktajlowe 80g

**PONIEDZIAŁEK/07.03.2016r**

Żurek z kiełbasą 250ml

Makaron pszenny ze szpinakiem 250g, jabłko 80g

**WTOREK/08.03.2016r**

Zupa selerowa 250ml

Gulasz wieprzowy (łopatka wp, marchew, pietruszka, seler, cebula)90g, kasza jęczmienna 150g, sałatka z buraczków i jabłka 80g

**Środa/09.03.2016r**

Barszcz zabielany 250ml

Jajko sadzone, ziemniaki 150g, marchewka z pomarańczą 80g

**Czwartek /10.03.2016r**

Zupa brokułowa 250ml

Pieczeń rzymska z sosem(mięso mielone wieprzowe, marchew, cebula, jajko, majeranek) 90/80g, kasza gryczana 150g, sur z białej kapusty z mandarynką 80g

 **Informacje dodatkowe:**

**1. Zupy gotowane są na wywarach mięsnych ( mięso wieprzowe ) lub warzywnych.**

**2. Do produkcji zup nie stosuje się koncentratów spożywczych, tylko składniki naturalne ( marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, cebula ).**

**3. Zupy są doprawiane do smaku solą niskosodową i ziołami ( lubczyk, majeranek, oregano, koperek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek).**