**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe II dekada marca 2016**

**PIĄTEK /11.03.2016r**

Żurek 250ml

Ryba po grecku 90g (filet z miruny, marchew, cebula, koncentrat pomidorowy, pulpa pomidorowa) ziemniaki 150g, gruszka

**PONIEDZIAŁEK /14.03.2016r**

Zupa ogórkowa 250ml

Kluski na parze z sosem truskawkowym 200/80g, seler naciowy

**WTOREK /15.03.2016r**

Zupa ziemniaczana 250ml

Gołąbki 2 szt z sosem 80g (mięso wieprzowe, ryż, pieprz, sól), ziemniaki 150g, gruszka 80g

**Środa/16.03.2016r**

Zupa fasolowa 250ml

Filet z kurczaka 90g, ziemniaki 150g, sur z białej kapusty z jabłkiem 80g

**CZWARTEK /17.03.2016r**

Krupnik 250ml

Gulasz wieprzowy (mięso wieprzowe, marchew, cebula, pomidory) 120g, kasza jęczmienna na sypko,

sur z marchwi i pomarańczy 80g

**PIĄTEK/18.03.2016r**

Zupa pomidorowa 250ml

Filet z miruny z duszonym porem i pieczarkami 90g, ziemniaki 150g, sur z kapusty pekińskiej 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).**