**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe III dekada marca 2016**

**PONIEDZIAŁEK /21.03.2016r**

Zupa jarzynowa 250ml

Racuchy drożdżowe z jabłkiem 300g (3 szt)/ racuchy z mąki pszennej, jajka, z dodatkiem jabłka/

**WTOREK /22.03.2016r**

Zupa selerowa 250ml

Pulpet z mięsa wp z sosem 90/80g, buraczki z cebulką i jabłkiem 80g, kasza jęczmienna 150g

**Środa /23.03.2016r**

Barszcz zabielany 250ml

Kurczak pieczony 200g, ziemniaki 150g, sur z marchewki i jabłka 80g

**Środa/30.03.2016r**

Zupa krupnik 250ml

Makaron (z mąki pszennej) z sosem bolognese (mięso wp, marchew, cebula, pietruszka , pulpa pomidorowa)300g, gruszka

**CZWARTEK /31.03.2016r**

Zupa ziemniaczana 250ml

Naleśniki (mąka pszenna, mleko, jaja)z budyniem i owocami 2 szt, rzodkiewka 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).**