**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe I /II dekada maj 2016**

**ŚRODA /04.05.2016r**

Krupnik 250ml

Kopytka z masłem 300g, sur z marchewki i pomarańczy80g

**CZWARTEK /05.05.2016r**

Zupa koperkowa 250ml

Makaron z sosem bolognese 300/ 90g (makaron z mąki pszennej, mięso wieprzowe, marchew , pietruszka, cebula, pomidory) jabłko 80g

**PIĄTEK /06.05.2016r**

Barszcz zabielany 250ml

Miruna panierowana 90g, ziemniaki 150g, sur z kapusty pekińskiej i kiwi 80g

**PONIEDZIAŁEK /09.05.2016r**

Zupa kalafiorowa 250 ml

Pulpet wieprzowy z sosem (mięso wieprzowe, cebula, pomidory) 90/80g, kasza jęczmienna na sypko 150g, sur z marchewki i mandarynki 80g

**WTOREK/10.05.2016r**

Zupa porowa 250ml

Potrawka z kurczaka (mięso z kurczaka, marchew, cebula, pomidory)120g, ziemniaki 150g, gruszka 80g

**ŚRODA / 11.05.2016r**

Barszcz zabielany 250ml

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

**CZWARTEK/ 12.05.2016r**

Zupa brokułowi 250ml

Pieczeń rzymska z sosem 90/80g (mięso wieprzowe, marchew, cebula) pęczak 150g, sur z białej kapusty i jabłka 80 g

**PIĄTEK/ 13.05.2016r**

Żurek 250 ml

Filet z miruny smażony 90g, ziemniaki 150g, sur z kapusty pekińskiej 80g

**PONIEDZIAŁEK/ 16.05.2016r**

 Zupa ogórkowa 250ml,

Kluski na parze z sosem truskawkowym 300/90g

**WTOREK/17.05.2016r**

Zupa pomidorowa 250ml

Schab sous vide z sosem 90g, kasza jęczmienna 150g, sur z białej kapusty z marchewką 90g

**ŚRODA/18.05.2016r**

Krupnik 250 ml

Makaron ze szpinakiem 300/90g, kiwi, seler naciowy 80g

**CZWARTEK/ 19.05.2016r**

Rosół z makaronem 250ml

Gulasz wieprzowy(mięso wieprzowe, marchew, cebula, pomidory) 120g, ziemniaki 150g, sur z marchewki z pomarańczą 90g

**PIĄTEK/ 20.05.2016r**

Zupa pomidorowa z ryżem 250ml

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