Jadłospis

**posiłki dwudaniowe III dekada maj 2016**

**PONIEDZIAŁEK /23.05.2016r**

Zupa ogórkowa 250ml

Kopytka z sosem pieczarkowym 200/90g, sur z marchewki i jabłka 80g

**WTOREK/24.05.2016r**

Rosół z makaronem 250 ml

Udko z kurczaka pieczone 150g, pęczak 150g, surówka z białej kapusty z marchewką 80g

**ŚRODA / 25.05.2016r**

Zupa pomidorowa 250 ml

Kotlet mielony, ziemniaki 150g, buraczki duszone 80g, gruszka 80g

**PONIEDZIAŁEK/ 30.05.2016r**

Zupa jarzynowa 250ml,

Makaron ze szpinakiem 200/90g, jabłko 80g

**WTOREK/ 31.05.2016r**

Zupa pieczarkowa 250ml

 Pieczeń wieprzowa z sosem 90g, kasza jęczmienna 150g, sur z marchewki i selera 90g

 **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).