Jadłospis

**posiłki dwudaniowe I dekada czerwiec 2016**

**Środa /01.06.2016r**

Zupa krupnik 250ml

Pałki z kurczaka pieczone 150g, sur z białej kapusty 80g, ziemniaki 150g, truskawki 80g

**Czwartek/02.06.2016r**

Zupa koperkowa 250 ml

Makaron z sosem bolognese 200/90g(makaron z mąki pszennej, mięso wieprzowe, marchew , pietruszka, cebula, pomidory), marchewki 80g

**Piątek / 03.06.2016r**

Barszcz zabielany 250 ml

Filet z miruny panierowany, ziemniaki 150g, buraczki z jabłkiem 80g,

**Poniedziałek/ 06.06.2016r**

Zupa kalafiorowa 250ml,

Jajko sadzone 90g, ziemniaki 150g, sur z marchewki i jabłka 80g

**Wtorek/ 07.06.2016r**

Zupa ziemniaczana 250ml

 Pieczeń wieprzowa z sosem (karczek wieprzowy, cebula, majeranek)90g, kasza jęczmienna 150g, sur z kapusty pekińskiej i ananasa 90g

**Środa/ 08.06.2016r**

Zupa porowa 250ml

Pierogi ruskie250g, sur z marchewki i pomarańczy 80g

**Czwartek/ 09.06.2016r**

Zupa brokułowa 250ml

Łazanki z kapustą (makaron, kapusta biała, cebula, łopatka wieprzowa )290g, kiwi 80g

**Piątek/ 10.06.2016r**

Zupa koperkowa 250ml

Filet z miruny smażony 90g, sur z białej kapusty 80g, ziemniaki 150g, marchewka 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).