Jadłospis

**posiłki dwudaniowe II dekada czerwiec 2016**

**Poniedziałek /13.06.2016r**

Zupa ogórkowa 250ml

Kluski na parze z sosem jogurtowo – truskawkowym 200/90g

**Wtorek/14.06.2016r**

Zupa pomidorowa 250 ml

Gulasz wp (łopatka wieprzowa, cebula, pomidory krojone, olej), surówka z białej kapusty 80g, kasza jęczmienna 150g

**Środa/ 15. 06.2016r**

Zupa krupnik 250 ml

Makaron ze szpinakiem 200/90g, arbuz 80g

**Czwartek/ 16.06.2016r**

Zupa brokułowa 250 ml

Kotlet mielony 90g, buraczki z jabłkiem 80g, ziemniaki 150g

**Piątek/ 17.06.2016r**

Żurek 250 ml

Filet z miruny duszony z sosem 90/80g, kalafior na parze 80g, ziemniaki 150g, truskawki 80g

**Poniedziałek /20.06.2016r**

Zupa koperkowa 250 ml

Leniwe pierogi z sosem pieczarkowym 200/80g, marchewka z pomarańczą 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).

4. Zestaw alergenów do wglądu w Przedsiębiorstwie Siedlisko