**Jadłospis**

**posiłki dwudaniowe I dekada styczeń 2018**

**Wtorek / 02. 01.2018r**.

Kapuśniak 250ml,

Makaron z sosem bolognese (łopatka wieprzowa, cebula, pulpa pomidorowa, olej ) 250g, jabłko 80g

**Środa / 03.01.2018r.**

Zupa fasolowa 250 ml

Kluski na parze z sosem truskawkowym 200/80g

**Czwartek / 04.01.2018r**.

Zupa pomidorowa z makaronem 250 ml

Kotlet mielony 90g, ziemniaki 150g, buraczki duszone 80g, pomarańcza 80g

**Piątek / 05.01.2018r.**

Zupa ogórkowa 250 ml

Ryba panierowana 90g, ziemniaki 150g, sur z kiszonej kapusty i marchewki 80g

**Poniedziałek / 08.01.2018r.**

Żurek 250 ml

Kopytka 200g, marchewka tarta z pomarańczą 80g

**Wtorek /09.01.2018r.**

Barszcz zabielany 250ml

Gulasz wp (łopatka wp, cebula, koncentrat pomidorowy) 100g, kasza jęczmienna 200g, sur z marchewki 80g, jabłko 80g

**Środa / 10.01.2018r.**

Zupa jarzynowa 250 ml

Pałki z kurczaka 150g, ziemniaki 150g, sur z białej kapusty 80g, mandarynka 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, tymianek)**