JADŁOSPIS (22 lutego – 26 lutego)

PONIEDZIAŁEK 22.02.

- **zacierka** (woda, ziemniaki, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz; kluseczki: jajko, mąka) – 250 ml/240 kcal
- **potrawka z kurczaka** (bulion, mięso z kurczaka, cebula, śmietana, mąka, sól, pieprz) – 80g/100 kcal
- **kasza kuskus** – 100 g/133 kcal
- **surówka z pora** (kapusta biała, majonez (olej rzepakowy, woda, żółtka jaj, musztarda- zawiera gorczyce, cukier, ocet spirytusowy), por, cukier sól, pieprz czarny, regulator kwasowości) – 70 g/100 kcal
- **kompot wieloowocowy** (woda, śliwka, czarna porzeczka, jabłko, truskawka, wiśnia) – 200 ml/50 kcal

WTOREK 23.02.

- **barszcz czerwony zabielany** (woda, buraki, śmietana, sól, sok z cytryny) – 250 ml/162 kcal
- **chleb razowy** (mąka żytnia, zakwas naturalny, otręby pszenne, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, może zawierać śladowe ilości sezamu i orzechów arachidowych) – 1 kromka/80 kcal
- **ryba panierowana** (ryba miruna, sól, jaja, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże) – 80 g/106 kcal
- **ziemniaki** – 150 g/103 kcal
- **surówka z kiszonej kapusty** (kapusta kiszona, olej, cebula, marchew, cukier, pieprz) - 70g/14 kcal
- **kompot wieloowocowy** (woda, śliwka, czarna porzeczka, jabłko, truskawka, wiśnia) – 200 ml/50 kcal

ŚRODA 24.02.

- **kapuśniak mazurski** (kapusta kiszona, żeberka wieprzowe, cebula, majeranek, sól, pieprz) – 250 ml/51 kcal
- **chleb razowy** (mąka żytnia, zakwas naturalny, otręby pszenne, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, może zawierać śladowe ilości sezamu i orzechów arachidowych) – 1 kromka/80 kcal
- **szynka pieczona w sosie własnym** (szynka wieprzowa, bulion, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, olej) – 70 g/128 kcal
- **kasza gryczana** – 100 g/121 kcal
- **surówka 4 pory roku** (kapusta biała, jabłka, ogórki kwaszone, papryka, cebula, marchew, sos (cukier, olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy), sól) – 70 g/69 kcal
- **kompot wieloowocowy** (woda, śliwka, czarna porzeczka, jabłko, truskawka, wiśnia) – 200 ml/50 kcal

CZWARTEK 25.02.

- **zupa z fasolki szparagowej** (woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, włoszczyzna, śmietana 12%, sól, pieprz) - 250 ml/105 kcal
- **chleb razowy** (mąka żytnia, zakwas naturalny, otręby pszenne, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, może zawierać śladowe ilości sezamu i orzechów arachidowych) – 1 kromka/80 kcal
- **pieczeń rzymska** (mięso mielone z szynki wieprzowej, cebula, jajko, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), sól pieprz) – 80 g/198 kcal
- **kasza pęczak** – 100 g/114 kcal
- **surówka colesław** (kapusta biała, majonez (olej rzepakowy, woda, żółtko jaj, musztarda – może zawierać gorczyce, ocet spirytusowy) chrzan tarty, marchew, cukier, sól, regulator kwasowości – kwas cytrynowy) – 70 g/80 kcal
- **kompot wieloowocowy** (woda, śliwka, czarna porzeczka, jabłko, truskawka, wiśnia) – 200 ml/50 kcal

PIĄTEK 26.02.

- **krem z białych warzyw** (woda, ziemniak, pietruszka, kalafior, seler, śmietana, sól, pieprz) – 250 ml/80 kcal
- **grzanki** (mąka pszenna 86% tłuszcz roślinny palmowy, serwatka w proszku z mleka, olej roślinny, sól, cukier, jaja w proszku, drożdże, emulgator lecytyny z soi) – 20g/82 kcal
- **pierogi ruskie ze śmietaną** (mąka pszenna, ziemniaki, ser biały półtłusty, śmietana, jajko, cebula, masło, sól, pieprz) – 4 szt./340 kcal
- **kompot wieloowocowy** (woda, śliwka, czarna porzeczka, jabłko, truskawka, wiśnia) – 200 ml/50 kcal