

JADŁOSPIS 21.03 – 25.03



	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie na zakwasie naturalnym, masło szynka drobiowa, żółty ser, sałata lodowa, ogórek kiszony (1,6) Herbata z dzikiej róży	Pieczyczo mieszane, pszenno-żytnie na zakwasie naturalnym, masło, pasta drobiowa, ogórek zielony, serek topiony, kiełki słonecznika (6) Herbata cytrynowa	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie na zakwasie naturalnym, masło, Pasta marchewkowa - wyrób własny. Parówki wieprzowe gotowane, ketchup - wyrób własny Herbata malinowa (6)	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie na zakwasie naturalnym, masło, sałatka z tuńczykiem kasza kuskus i warzywami, kiełbasa krakowska Herbata owoce leśne (6)	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie na zakwasie naturalnym,, jajecznica na maśle klarowanym, masło, żółty ser, ogórek zielony Napar z mięty (2,6)
II Śniadanie	Jabłko	Talarki z marchewki	Melon	Gruszka	Banan
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem jaśminowym na bulionie ze świeżych warzyw (8) Spaghetti Carbonara z boczkiem cebulą i soczewicą czerwoną (6) Kompot	Zupa ogórkowa z marchewką i ziemniakami na bulionie ze świeżych warzyw (8) Krokiot ziemniaczany z cielęciną, kapusta kiszona zasmażana (1) Kompot	Krem warzywny z pestkami słonecznika na bulionie ze świeżych warzyw (8) Pierogi z serkiem waniliowym i sosem owocowym - wyrób własny (1,6) Kompot	Kapuśniak z lubczykiem na bulionie ze świeżych warzyw (8) Gulasz wieprzowy, ziemniaki, buraczki tarte z jabłkiem i cebulką (1,2) Kompot	Rosół z kurczaka z makaronem bulionie ze świeżych warzyw (8) Pancake"s z musem jabłkowym (1,2,6) Kompot
Podwieczorek	Bułka poznańska z dżemem niskosłodzonym (1)	Kisiel wieloowocowy	Jaglanka z jabłkiem i sosem owocowym (6)	Koktajl na jogurcie naturalnym z wiśniami (6)	Ciasto kruche ze śliwką wyrób własny (1,2)