Jadłospis 6.10-10.10.2025r.

|  |  |
| --- | --- |
| Dzień | Obiad |
| Poniedziałek | Spaghetti [makaron **pszenny** (mąka **pszenna**)]z sosem bolońskim [mięso wieprzowe, pomidory w puszcze, cebula, marchewka, por, **jogurt naturalny**, przyprawy] Kompot [mix owoców sezonowych] |
| Wtorek | Kotlet panierowany [pierś z kurczaka, **jaja, mąka pszenna**, przyprawy] Z ziemniakami **[masło,** koperek] I sałatą lodową [sałata lodowa, sałata rzymska, czosnek, majonez, **jogurt naturalny**, przyprawy] Kompot [mix owoców sezonowych]  |
| Środa | **Gulasz wieprzowy** [szynka wieprzowa, cebula, papryka**, śmietana, mąka pszenna, jogurt naturalny,** przyprawy]Z kaszą jęczmienną perłową I surówka z marchewki [marchew, jabłko, majonez, **jogurt naturalny**, przyprawy]Kompot [mix owoców sezonowych]  |
| Czwartek | Pierogi ruskie [**mąka pszenna, twaróg**, cebula, ziemniaki przyprawy] Kompot [mix owoców sezonowych]  |
| Piątek | Ryba panierowana (ryba miruna, **mąka pszenna, jaja**, **bułka tarta**, przyprawy) z ziemniakami (**masło**) i surówką colesław [kapusta biała, **miód**, marchew, **jogurt naturalny,** majonez, szczypiorek, przyprawy] Kompot [mix owoców sezonowych] 200ml |

 alergeny i produkty powodujące reakcję nietolerancji są wyróżnione poprzez **pogrubienie czcionki**