



Jadłospis od 24.02-28.02.2025

I ŚNIADANIE: 8.30	II ŚNIADANIE: 11.30	OBIAD: 13.30
<p>Pieczywo mieszane z masłem, kielbasa krakowska podsuszana, serek biały . Papryka czerwona. Ogórek konserwowy. Kielki . Herbata z żurawiną. Kakao</p>	<p>Kawiorek z masłem, actimelki truskawkowe. Suszone owoce</p>	<p>Zupa z kalarepki na włoszczyźnie, podprawiona śmietaną z koperkiem. Jabłka w cieście naleśnikowym z serkiem waniliowym. Banan. Kompot wieloowocowy</p>
<p>Pieczywo mieszane z masłem. Pasta z cieciorci. Jajko ze szczypiorkiem.. Kielki rzodkiewki. Ogórek kwaszony, pomidorki. Krażki marchewki. Kawa na mleku. Herbata z maliną</p>	<p>Kisiel z sosem waniliowym. Owocowo-warzywny talerz. Herbatka z miętą.</p>	<p>Krem pomidorowy na włoszczyźnie podprawiony śmietaną kremówką z natką. Kluski kopytka Karkówka pieczona w sosie własnym. Jabłko . Kapusta kwaszona gotowana. Kompot owocowy.</p>
<p>Pieczywo mieszane z masłem. Ser żółty z pomidorem. Wędlna na kielkach lucerny. Sałata. Ogórek kwaszony. Papryka czerwona. Bawarka na mleku. Herbatka z cytryną.</p>	<p>Budyń czekoladowy na mleku z truskawkami. Jabluszką suszone o smaku ananasa. Herbatka malinowa</p>	<p>Barszcz na włoszczyźnie z makaronem pełnoziarnistym. Ziemniaki puree z koperkiem. Pierś z kurczaka w ziołach duszona. Sałata z jogurtem. Jabłko . Kompot wieloowocowy</p>
<p>Pieczywo mieszane z masłem. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem. Konfitura truskawkowa. Pomidor. Kielki sałaty roszponki. Papryka czerwona. Kakao. Herbatka malinowa.</p>	<p>Jogurt naturalny z musli owocowym. Ciasteczko z mąki orkiszowej . Banan. Sok jabłkowy.</p>	<p>Zupa ziemniaczana na włoszczyźnie podprawiona śmietaną. Kasza jaglana. Klopsiki wieprzowe. Buraczki na ciepło zasmażane z cebulką. Kompot wieloowocowy.</p>
<p>Pieczywo mieszane z masłem. Pasta z tuńczyka . Ser wędzony. Owocowy talerz. Mleko z płatkami kukurydzianymi. Herbatka owocowa.</p>	<p>Ciasto marchewkowe z bakaliami(wypiek własny), bawarka. Pomarańczko</p>	<p>Jarzynowa na włoszczyźnie ze śmietaną. Pierozki z serka białego. Marchewka . Kalarepka. Jabłko. Kompot wieloowocowy</p>

