**JADŁOSPIS**

* ***Poniedziałek -03.03.2025r.***

***GROCHÓWKA WOJSKOWA Z GROSZKIEM PTYSIOWYM. PENNE Z SZYNKĄ, FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI***

***1,2,3,4,7,15,16,18***

* ***Wtorek – 04.03.2025r.***

***DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM. KURCZAK PO AZJATYCKU. ZIEMNIAKI.***

***MARCHEWKA Z ANANASEM.***

***1,2,3,4,15,16,18***

* ***Środa – 05.03.2025r.***

***JARSKI ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI. RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKAMI.***

*1,2,3,4,5,15,18*

* **Czwartek – 06.03.2025r.**

***ZUPA MAKARONOWA. GULASZ WĘGIERSKI Z KASZĄ GRYCZANĄ.***

***OGÓREK KONSERWOWY.***

1,3,4,7,15,16,18

* **Piątek – 07.03.2025r.**

***BARSZCZ UKRAIŃSKI. LENIWE PIEROGI Z OWOCOWYM SORBETEM.***

*1,2,3,4,5,6,12,15,18*

***Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy****: pieprz ,sól, czosnek, kwasek cytrynowy, papryka, mieszanki ziołowe.*

* **Poniedziałek -10.03.2025r.**

**WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA . RACUSZKI Z OWOCAMI.**

**1,2,3,4,6,14,15,16,18**

* **Wtorek – 11.03.2025r.**

**ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM. SAŁATA GRECKA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM I GRZANKĄ CZOSNKOWĄ.**

**1,2,3,4,15,16,18**

* **Środa – 12.03.2025r.**

**ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI. ŁAZANKI Z KAPUSTĄ.**

1,2,3,4,15,18

* **Czwartek – 13.03.2025r.**

***ZUPA KALAFIOROWA Z RYŻEM. TRADYCYJNY SCHABOWSZCZAK. ZIEMNIAKI. KAPUSTA ZASMAŻANA.***

1,2,15,16,18

* **Piątek – 14.03.2025r.**

**ZUPA GRZYBOWA Z ZIEMNIAKAMI. PIEROGI RUSKIE.**

1,2,3,4,5,15,18

***Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy****: pieprz ,sól, czosnek, kwasek cytrynowy, papryka, mieszanki ziołowe.*

* **Poniedziałek -17.03.2025r.**

***ZUPA CHIŃSKA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM.***

***RISOTTO Z SOSEM POMIDOROWYM.***

1,2,3,4,15,16,18

* **Wtorek – 18.03.2025r.**

***KREM Z BROKUŁA Z KASZĄ JAGLANĄ. PIECZONE POLĘDWICZKI DROBIOWE. ZIEMNIAKI. SAŁATA WIOSENNA.***

1,2,3,4,7,15,16,18

* **Środa – 19.03.2025r.**

***ZUPA ROSOŁKOWA Z BAZYLIOWYM, TARTYM CIASTEM.***

***RYŻ Z TRUSKAWKOWYM SORBETEM I BITĄ ŚMIETANĄ.***

1,2,15,16,18

* **Czwartek – 20.03.2025r.**

***BARSZCZ CZERWONY Z JAJKIEM. KROKIETY Z MIĘSEM, KAPUSTĄ I PIECZARKAMI.***

1,2,3,4,15,16,18

* **Piątek – 21.03.2025r.**

**ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI. MAKARON Z SEREM**

1,2,3,4,5,7,15,18

***Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy****: pieprz ,sól, czosnek, kwasek cytrynowy, papryka, mieszanki ziołowe.*

* **Poniedziałek -24.03.2025r.**

***ZUPA POROWA Z PIECZARKAMI I PRAŻONYMI ZIEMNIACZKAMI. PAPPARDELLE Z GRILOWANYM KURCZAKIEM, SZYNKĄ , FETĄ I PARMEZANEM.***

1,2,3,4,10,15,16,18

* **Wtorek – 25.03.2025r.**

***DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM. MIELONY DROBIOWY. ZIEMNIAKI. MIZERIA.***

1,2,3,4,15,16,18

* **Środa – 26.03.2025r.**

***STAROPOLSKA „ ZALEWAJKA ”. NALEŚNIKI Z SEREM I KONFITURAMI OWOCOWYMI.***

1,2,3,4,5,15,18

* **Czwartek – 27.03.2025r.**

***KARTOFLANKA. GOŁĄBKI Z SOSEM POMIDOROWYM.***

1,2,3,4,15,16,18

* **Piątek – 28.03.2025r.**

***ZUPA FASOLOWA. PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM PIECZARKOWYM.***

1,2,3,4,5,15,18

***Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy****: pieprz ,sól, czosnek, kwasek cytrynowy, papryka, mieszanki ziołowe.*

**JADŁOSPIS**

* ***Poniedziałek -31.03.2025r.***

***KAPUŚNIAK. MAKARON Z JABŁKAMI***

***1,2,3,4,7,15,16,18***

***Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy****: pieprz ,sól, czosnek, kwasek cytrynowy, papryka, mieszanki ziołowe.*