

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD
CZWARTEK 02-09-2021	Krupnik z kaszą jęczmienną 300g (<i>mleko, seler</i>) Makaron z serem i polewą truskawkowo-jogurtową 270g (<i>jaja, mleko, pszenica</i>) Kompot wielowocowy 640 kcal
PIĄTEK 03-09-2021	Zupa pomidorowa z muszelką 300g(<i>pszenica, mleko, seler</i>) Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty 100g, 150g, 100g (<i>jaja, ryba, mleko</i>) Kompot wielowocowy 650 kcal

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 06-09-2021	Zupa jarzynowa z zacierką 300g (<i>pszenica, mleko, seler</i>) Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, sałatka szwedzka 100g+50g,150g,100g (<i>mleko, jęczmień</i>) Kompot wielowocowy 640 kcal
WTOREK 07-09-2021	Rosół z makaronem 300g (<i>jaja, seler</i>) Kotlet drobiowy z ziemniakami, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami 100g,150g,100g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wielowocowy 670 kcal
ŚRODA 08-09-2021	Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym 300g (<i>pszenica, jaja, mleko, seler</i>) Spaghetti bolonese 270g (<i>pszenica, jaja</i>) Kompot wielowocowy 650 kcal
CZWARTEK 09-09-2021	Zupa ogórkowa z ryżem 300g(<i>pszenica, jaja, mleko, seler</i>) Sznycel wieprzowy, ziemniaki, mizeria (<i>gluten, mleko, jaja, seler</i>) Kompot wielowocowy 660 kcal
PIĄTEK 10-09-2021	Zupa grochowa z ziemniakami 300g (<i>seler</i>) Naleśniki z serem i marmolada różaną 270g (<i>mleko, jaja</i>) Kompot wielowocowy 630 kcal

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 13-09-2021	Kapuśniak z ziemniakami i kiełbaską 300g (<i>pszenica, seler</i>) Pampuchy z polewą malinowo-jogurtową 270g (<i>pszenica, mleko</i>) Kompot wielowocowy 645 kcal
WTOREK 14-09-2021	Zupa koperkowa z ryżem 300g(<i>pszenica, seler</i>) Devolay z ziemniakami, surówka z marchewki z jabłkiem 100g,100g,150g (<i>mleko, jaja</i>) Kompot wielowocowy 650 kcal
ŚRODA 15-09-2021	Krupnik z kaszą jęczmienną 300g (<i>jęczmień, mleko, seler</i>) Łazanki z kapustą i kiełbasą 270g (<i>pszenica, jaja</i>) Kompot wielowocowy 635 kcal
CZWARTEK 16-09-2021	Barszcz czerwony z jajkiem 300g (<i>seler, jajko</i>) Indyk z pieca z warzywami korzeniowymi i ryżem 100g,100g,150g (<i>seler</i>) Kompot wielowocowy 640 kcal
PIĄTEK 17-09-2021	Zupa kalafiorowa z zacierką 300g (<i>pszenica, jaja, mleko, seler</i>) Ryba z ziemniakami, surówka z kiszzonej kapusty 100g,150g,100g (<i>ryba- miruna, mleko, seler</i>) Kompot wielowocowy 635 kcal

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 20-09-2021	Zupa pomidorowa z ryżem 300g (<i>pszenica, seler</i>) Pierogi z mięsem 270g (<i>jaja, pszenica</i>) Kompot wieloowocowy 645 kcal
WTOREK 21-09-2021	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem 300g(<i>pszenica, seler</i>) Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z białej kapusty 100g+60ml, 150g, 100g (<i>jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy 650 kcal
ŚRODA 22-09-2021	Zupa brokułowa z kaszą jęczmienną 300g (<i>jęczmień, mleko, seler</i>) Kurczak z ryżem i warzywami po chiński 270g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy 635 kcal
CZWARTEK 23-09-2021	Rosół z makaronem (<i>seler, jaja</i>) Kotlet schabowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem 100g+60ml, 150g, 100g (<i>jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy 640 kcal
PIĄTEK 24-09-2021	Krem z marchewki z pełnoziarnistymi grzankami 300g (<i>pszenica, jaja, mleko, seler</i>) Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 270g(<i>mleko, pszenica, jaja</i>) Kompot wieloowocowy 635 kcal

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 27-09-2021	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300g (<i>pszenica, seler</i>) Ryż z jabłkiem i sosem waniliowym 270g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wielowocowy 645 kcal
WTOREK 28-09-2021	Zupa ogórkowa z ryżem 300g (<i>pszenica, seler</i>) Kęski Ala kfc, ziemniaki, surówka colesław 100g, 150, 100g Kompot wielowocowy 650 kcal
ŚRODA 29-09-2021	Barszcz biały z ziemniakami 300g (<i>jęczmień, mleko, seler</i>) Tradycyjne gołąbki z sosem pomidorowym 270g (<i>jaja, mleko</i>) Kompot wielowocowy 635 kcal
CZWARTEK 30-09-2021	Zupa grysikowa (<i>seler</i>) Szyńka wieprzowa w sosie chrzanowym, kasza jęczmienna, buraczki 100g+50ml, 150g, 100g (<i>jaja, mleko, pszenica</i>) Kompot wielowocowy 640 kcal

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała Joanna Szeremeta zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.