

JADŁOSPIS DEKADOWY

05.11-13.11.2018 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
05.11 poniedz.	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml (seler) kotlet mielony z szynki z ryżem i kapustą sos warzywny z koncentratem 70/80g (jajka, pszenica) ziemniaki z koprem 200g Kompot wieloowocowy 150ml
06.11 wtorek	Zupa kalafiorowa ze śmietaną 300ml (seler, mleko) pierś drobiowa duszona sos ziołowy 70/60g (pszenica, mleko) marchewka z groszkiem 60g (mleko) ziemniaki 200g woda z cytryną 150ml
07.11 środa	Zupa kapuśniak z mięsem 300g (seler) Makaron z twarogiem sos truskawkowy 200/50/60g (pszenica, mleko) kompot jabłkowy 150ml
08.11 czwartek	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml (seler, pszenica, mleko) schab duszony sos 60/60g (pszenica) buraczki gotowane 60g kasza jęczmienna na sypko 150g (jęczmień, mleko) Kompot jabłkowo - truskawkowy 150ml
09.11 piątek	Zupa z groszku zielonego 300ml (seler, mleko) Morszczuk smażony w cieście (ryba, pszenica, jajka) sos koperkowy 60/60g (pszenica, mleko) Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą 60g Ziemniaki z koprem 200g woda z cytryną 150ml
12.11 poniedz.	krupnik z mięsem i kielbasą 300ml (jęczmień, seler) spaghetti sos z mięsem i warzywami 200/160g (pszenica, seler) woda z cytryną 150ml
13.11 wtorek	Zupa jarzynowa ze śmietaną 300ml (seler, mleko) kotlet de volaille mielony z serem 70g (pszenica, jajka, mleko) sos koperkowy 60ml (pszenica, mleko) surówka z marchewki i jabłek z mandarynką 60g Ryż gotowany 150g Kompot z aronii 150ml

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń stołówki.

Sporządził: Stanisław Fąs