

JADŁOSPIS DEKADOWY

11.09-18.09.2023 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
11.09 poniedz.	Kapuśniak z mięsem na rosole 300ml (seler) kotlet mielony sos koperkowy 60/60g(pszenica, jajka, mleko) Warzywa duszone na oleju 60g (kalafior, fasolka szparagowa, kapusta, groszek) ziemniaki 200g Kompot z jabłkowy 150ml
12.09 wtorek	Zupa jarzynowa 300ml (seler) (seler, mleko) pulpet z szynki sos koperkowy 60/60g (pszenica, mleko) surówka z marchewki jabłek i jogurtu naturalnego 60g (mleko) ryż brązowy gotowany 150g (mleko) woda z cytryną i pomarańczą 150ml
13.09 środa	Barszcz czerwony 300ml pierogi leniwe z cukrem sos jogurtowo truskawkowy 200/60g (pszenica, mleko) Kompot z jabłek 150ml
14.09 czwart.	Zupa krupnik 300ml (seler, pszenica) kotlet schabowy sos pietruszkowy 60/60g buraczki z pietruszką zieloną 60g ziemniaki pure e z koprem 150g (mleko) woda z cytryną 150ml
15.09 piątek	Zupa kalafiorowa na rosole 300ml (seler,) kotlet z morskczuka sos koperkowy 60/60g (ryba, mleko, pszenica) Kapusta kiszona zasmażana z olejem kokosowym 60g ziemniaki z koprem 150g Kompot jabłkowy 150ml
18.09 poniedz.	Zupa żurek z kielbasą 300ml (seler, żyto, mleko, pszenica) Makaron spaghetti sos pomidorowy z warzywami 250/130g (pszenica) woda z cytryną 150ml

Uwaga: Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.
Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach.

Sporządził: Stanisław Fąs

mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności