

JADŁOSPIS DEKADOWY

23.10 -01.11.2024R

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
23.10 środa	Zupa ogórkowa ze śmietaną 300ml /jarzynowa 300ml (seler, mleko) gulasz wieprzowy sos 60/60g (pszenica, jajka) kalafior gotowany 60g (mleko,) kasza jęczmienna gotowana 150g (jęczmień, mleko) woda z cytryną 150ml
24.10 czwartek	Zupa kapuśniak z mięsem 300ml (seler) schab panierowany /duszony w warzywach 60/60g (pszenica, jajka,) surówka z kapusty świeżej z marchewką pietruszką zieloną i jogurtem naturalnym 60g (mleko) Ziemniaki 200g Kompot truskawkowy 150ml
25.10 piątek	Zupa kalafiorowa na rosole 300ml (seler) kotlet z mintaja sos koperkowy 60/60g (ryba, pszenica, mleko) marchewka z groszkiem 60g (masło) ziemniaki z koprem 150g woda z cytryną i cukrem 150ml
28.10 poniedział	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml (pszenica, seler, mleko) gulasz z piersi kurczaka z pieczarkami sos serowy 60g /60g marchewka z jabłkiem i cytryną 60g (mleko, pszenica) ziemniaki 200g woda z cytryną i cukrem 150ml
29.10 wtorek	Zupa grochowa z koprem i mięsem 300ml (seler) makaron z twarogiem sos truskawkowy z jogurtem naturalnym 150/50/40g (pszenica, mleko) Kompot jabłkowy 150ml
30.10 Środa	Rosół z makaronem 300ml (pszenica, seler) kotlet drobiowy panierowany sos śmietankowy 60/60g (pszenica, jajka, mleko) surówka z marchewki jabłka i pomarańczy ze śmietaną 60g mleko ziemniaki z koprem 200g Kompot z jabłek 150ml
31.10 czwarte	Zupa z groszku zielonego 300ml (seler, mleko) pulpet drobiowy sos koperkowy 60/60g (seler, pszenica) buraczki gotowane 60g kasza pęczak z masłem 150g (jęczmień, mleko) Kompot jabłkowy 150ml
01.11 piątek	Zupa żurek z jajkiem i mięsem 300ml (seler, jajko, żyto, seler, mleko) kotlet z morszczuka pieczony z warzywami/miruna pieczona 60/100g (ryba, seler) surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i pietruszką zieloną i oliwą 60g ziemniaki z koprem 200g woda z cytryną i cukrem 150ml

Uwaga:

Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach

Zup DYKEM NUNY
Sporządził: Stanisław Fąs
mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności