

JADŁOSPIS

12.11-21.11.2024 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
12.11 wtorek	Zupa z kapusty kiszzonej /brokułowa 300g (mleko, seler) gulasz z piersią drobiową i pieczarkami 60/60g (pszenica, mleko) kopytka gotowane 150g surówka z rzepy i marchwi 60g (mleko) woda z cytryną 150ml
13.11 środa	Zupa ogórkowa 300g (mleko, seler) kotlet de volaille z serem 70g (pszenica, mleko, jajka) (pszenica, jajka, seler) sos koperkowy 60ml (pszenica, mleko) warzywa gotowane 60g(pszenica) ryż brązowy gotowany 200g Kompot wieloowocowy 150ml
14.11 czwart	Zupa jarzynowa na rosole 00ml (pszenica, mleko, seler) Goląbek z ryżem sos pomidorowy z warzywami 70/100g (pszenica, jajka, seler) Ziemniaki z koprem 200g Kompot jabłkowy porzeczkowy 150ml
15.11 Piątek	Zupa grochowa z kielbasą (pszenica) 300ml (pszenica, seler) miruna w cieście naleśnikowym 60g (ryba, pszenica, jajka, , mleko,) Marchewka gotowana 60g (pszenica, mleko) Ziemniaki z koprem 200g kompot truskawkowy 150ml
18.11 Poniedz.	Zupa kalafiorowa 300g(seler) gulasz drobiowy duszony (pszenica, mleko) sos ziołowy(pszenica, mleko) 60/60g surówka z kapusty świeżej z marchewką i jogurtem naturalnym 60g(mleko) kasza jęczmienna pęczak z masłem 200g (jęczmień) Kompot jabłkowo porzeczkowy 150ml
19.11 wtorek	Kapuśniak z koprem na rosole 300ml (seler, pszenica) schab pieczony sos 60/60g (Pszenica, mleko) buraczki gotowane 60g kasza jęczmienna 200g (Jęczmień, mleko) Kompot rabarbarowy 150ml
20.11 środa	Zupa zacierkowa na rosole 300ml (pszenica)udko pieczone sos 1/2 130g/60g (pszenica, seler) surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą i majonezem 60g Ziemniaki 200g Kompot wieloowocowy 150ml
21.11 czwartek	Zupa fasolowa z mięsem/ z groszku zielonego 300ml (pszenica, seler) makaron razowy sos pieczarkowy z mięsem drobiowym i śmietaną i warzywami 200/130g (pszenica, mleko) woda z cytryną 150ml

Uwaga:

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń stołówki.
Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.

Z up. DYKEM I URY
Sporządził: Stanisław Fąs
mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności