

JADŁOSPIS DEKADOWY
22.11.29- 11.12.2024R

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
22.11 piątek	Zupa z groszku zielonego 300ml (seler, mleko) Naleśniki z twarogiem sos truskawkowo żurawinowy z jogurtem naturalnym 210/60ml (mleko, pszenica, jajko) kompot jabłkowy 150ml
25.11 poniedziałek	Zupa jarzynowa na rosole 300ml (seler) Gulasz z szynki z papryką 60/60g (pszenica) surówka wielowarzywna z oliwą 60g/ kasza jęczmienna z masłem 150g (jęczmień, masło) kompot rabarbarowy 150ml
26.11 wtorek	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (seler, pszenica) Pulpet drobiowy z warzywami 60g (mleko, pszenica, jajko) Sos koperkowy 60ml (mleko, pszenica) warzywa gotowane 60g ziemniaki z koprem 200g kompot z aronii 150ml
27.11 środa	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i kapustą z ziemniakami 300ml (seler, mleko) kluski śląskie 150g (pszenica, siarczany) pierś drobiowa duszona sos pieczarkowy 60/60ml (mleko, pszenica) surówka z marchewki tartej z jabłkiem 60g Woda z cytryną 150ml
28.11 czwartek	Zupa ogórkowa z ryżem 300ml (seler, mleko) kotlet pożarski z piersi drobiowych sos z warzywami 60/60g (pszenica, jajka) surówka z kapusty pekińskiej z pomidorami 60g ziemniaki pure e z koprem 150g (mleko) kompot jabłkowy 150ml
29.11 piątek	Zupa kalafiorowa ze śmietaną 300ml (seler, mleko) łosoś pieczony sos warzywny 60/60ml (ryba, mleko, seler) brokuł gotowany 60g ziemniaki z koprem 200g 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 lub na tablicy ogłoszeń w stołówki.

Sporządził: Stanisław Fąs
mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności