

JADŁOSPIS DEKADOWY

24.03-31.03.2025 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
24.03 poniedz.	Zupa krupnik 300ml (seler) pierś pieczona sos serowy z ziołami 60/60g (pszenica, mleko) Warzywa duszone na oleju 60g (kalafior, fasolka szparagowa, kapusta, groszek) Kompot z jabłkowo-truskaw. 150ml
25.03 wtorek	Zupa Kalafiorowa 300ml (seler) (seler, mleko) kotlet de volaille z serem sos pieczarkowy 70/60ml (mleko, pszenica, jajka) surówka z marchewki jabłek i jogurtu naturalnego 60g (mleko) ryż brązowy gotowany 150g (mleko) woda z cytryną i pomarańczą 150ml
26.03 środa	Barszcz czerwony 300ml łazanki z kapustą boczkiem i kielbasą 200g (mleko) Kompot z jabłek 150ml
27.11 czwart.	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml (seler, pszenica) kotlet schabowy panierowany sos śmietanowy 60/60g ziemniaki puree z koprem 150g (mleko) woda z cytryną 150ml
28.03 piątek	Zupa jarzynowa na rosole 300ml (seler,) paluszki rybne z mintaja pieczone (ryba) sos koperkowy 60/60g (mleko, pszenica) Kapusta kiszona zasmażana z olejem 60g ziemniaki z koprem 150g Kompot jabłkowy 150ml
31.03 poniedz.	Zupa grochowa z kielbasą 300ml (seler, 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