

JADŁOSPIS DEKADOWY

29.09-07.10.2025 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
29.09 poniedz.	zupa kalafiorowa ze śmietaną 300ml (seler, mleko) pierś drobiowa duszona sos ziołowy 70/60g (pszenica, mleko) surówka z marchewki i jabłek z jogurtem naturalnym 60g (mleko)/fasolka zielona gotowana 60g ziemniaki 200g woda z cytryną 150ml
30.09 wtorek	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml (seler) kotlet mielony z szynki z ryżem i kapustą sos warzywny z koncentratem 70/80g (jajka, pszenica) ziemniaki z koprem 200g Kompot wielowocowy 150ml
01.10 środa	Zupa fasolowa z mięsem 300g (seler) Makaron tagliatelle sos z boczkiem 200g (pszenica, mleko) kompot jabłkowy 150ml
02.10 czwartek	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml (seler, pszenica, mleko) stek wieprzowy sos śmietanowy 60/60g (pszenica, jajka)/ pulpet wieprzowy gotowany sos śmietanowy 60/60g buraczki gotowane 60g kasza jęczmienna na sypko 150g (jęczmień, mleko) Kompot jabłkowo - truskawkowy 150ml
03.10 piątek	Zupa z groszku zielonego 300ml (seler, mleko) miruna smażona w cieście (ryba, pszenica, jajka) sos koperkowy 60/60g (pszenica, mleko) Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą 60g/ warzywa pieczone 60g Ziemniaki z koprem 200g woda z cytryną 150ml
06.10 poniedz.	krupnik z mięsem i kielbasą 300ml (jęczmień, seler) spaghetti sos z mięsem i warzywami 200/160g (pszenica, seler) woda z cytryną 150ml
07.10 wtorek	Zupa owocowa z makaronem 300ml (pszenica, mleko) kotlet de volaille mielony z serem 70g (pszenica, jajka, mleko) sos warzywny 60ml (seler, pszenica, mleko) surówka z marchewki i jabłek z mandarynką 60g Ryż gotowany 150g Kompot z aronii 150ml

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń stołówek.

Z upr. Dyrektora
Sporządził: Stanisław Fąs
mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności