



JADŁOSPIS JESIENNY



PLACÓWKA: BISKUPIN		DATA: 01-12.10.2018	
Obiad			
Poniedziałek	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami (gluten, mleko, seler) 350ml</p> <p>Makaron penne z sosem neapolitańskim z żółtym serem (gluten, mleko) 220g</p> <p>groszek z kukurydzą na ciepło 40g</p> <p>Woda z miętą i cytryną 200ml, owoc 1 szt.</p>	Poniedziałek	<p>Rosół z makaronem (gluten, seler) 350ml</p> <p>Kotlet schabowy (jaja, gluten) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, marchewka z groszkiem na ciepło (mleko, gluten) 80g</p> <p>Kompot truskawkowy 200ml, owoc 1 szt.</p>
Wtorek	<p>Zupa ryżowa na rosole (seler) 350ml</p> <p>Kotlet pożarski (jaja, gluten) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z białej kapusty z tartą marchewką i natką pietruszki 80g</p> <p>Kompot wiśniowo-jabłkowy 200ml, owoc 1 szt.</p>	Wtorek	<p>Zupa kalafiorowa z ryżem (gluten, mleko, seler) 350ml</p> <p>Filet z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych (jaja, gluten) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kapusty pekińskiej z tartą marchewką i ogórkiem kiszonym 30g</p> <p>Woda z miętą i cytryną 200ml, owoc 1 szt.</p>
Środa	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (mleko, seler, gluten) 350ml</p> <p>Filet rybny gotowany na parze w warzywach (cukinia, marchew, pomidor) 80g/50ml, ziemniaki z koperkiem 150g, brokuł na ciepło 40g</p> <p>Lemoniada cytrynowo-limonkowa 200ml, owoc 1 szt.</p>	Środa	<p>Żurek z ziemniakami i jajkiem (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Pierogi ruskie (mleko, jaja, gluten) 5 szt., surówka z marchewki i jabłka 30g</p> <p>Lemoniada cytrynowa 200ml, owoc 1 szt.</p>
Czwartek	<p>Zupa marchewkowa z ziemniakami (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Gulasz wieprzowy (gluten) 150g, kasza jęczmienna (gluten) 150g, surówka z buraczków z papryką 80g</p> <p>Kompot śliwkowy 200ml, owoc 1 szt.</p>	Czwartek	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Filet rybny saute z sosem dyniowo-paprykowym (gluten) 60g/50ml, ryż 150g, fasolka szparagowa z sezamem 80g</p> <p>Kompot gruszkowy 200ml, owoc 1 szt.</p>
Piątek	<p>Krem z pietruszki, kalafiora i białej fasoli z grzankami (gluten, seler, mleko) 350ml</p> <p>Pampuchy z musem jogurtowo-truskawkowym (mleko) 220g/50ml, surówka z selera z jabłkiem i żurawiną 40g</p> <p>Kompot jabłkowy z miętą 200ml, owoc 1 szt.</p>	Piątek	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Naleśniki z serem (jaja, gluten) 2 szt., mus jogurtowo-brzoskwiniowy (mleko) 60ml, Surówka z marchewki i ananasa 40g</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml, owoc 1 szt.</p>

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011.

W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.

Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów.

Opracowano przez:

mgr Anna Sendal – dietetyk
mgr inż. Olga Będzińska - dietetyk



horyzonty smaku
catering