



## JADŁOSPIS WIOSENNY

PLACÓWKA: <b>BISKUPIN</b>		DATA: <b>12.03-23.03.2018</b>	
Obiad			
Poniedziałek	Krupnik z trzech kasz z ziemniakami ( <b>seler, gluten</b> ) 350ml Spaghetti z sosem bolońskim i oliwkami ( <b>gluten</b> ) 220g, kalafior na ciepło 40g  Kompot wieloowocowy 250ml	Poniedziałek	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną ( <b>mleko, seler</b> ) 350ml Nuggetsy z kurczaka 80g ( <b>gluten, jaja</b> ), ziemniaki 150g, surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem papryki i kukurydzy w sosie winegret ( <b>gorczyca</b> ) 80g  Kompot gruszkowy 250ml
Wtorek	Zupa kukurydziana z ryżem 350ml ( <b>gluten, mleko, seler</b> ) Filet z kurczaka w złocistej panierce ( <b>gluten, jaja</b> ) 80g, ziemniaki 150g, surówka z białej kapusty z tartą marchewką, zielonym groszkiem i jogurtem ( <b>mleko</b> ) 80g  Kompot wiśniowy 250ml	Wtorek	Zupa ogórkowa z ziemniakami ( <b>gluten, seler, mleko</b> ) 250ml Indyk w sosie słodko-kwaśnym ( <b>gluten</b> ) 150g, makaron penne ( <b>gluten</b> ) 150g, surówka z <b>selera</b> z żurawiną z jourtem greckim ( <b>mleko</b> ) 40g  Kompot owocowy 250ml
Środa	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami ( <b>seler, mleko, gluten</b> ) 350ml Gulasz wieprzowy 150g ( <b>gluten</b> ), kasza pęczak 150g ( <b>gluten</b> ), surówka z ogórka kiszzonego z dodatkiem kalarepy i pestkami dyni 40g  Kompot jabłkowy z cynamonem 250ml	Środa	Zupa jarzynowa z cieciorką i ziemniakami ( <b>mleko, seler, gluten</b> ) 350ml Gołąbki bez zawijania 2 szt. z sosem pomidorowym ( <b>gluten</b> ) 50ml, mix sałat z oliwą z oliwek 40g  Kompot truskawkowy 250ml
Czwartek	Rosół z makaronem i natką pietruszki ( <b>seler, gluten</b> ) 250ml Filet <b>rybny</b> w panierce z płatków kukurydzianych ( <b>jaja, gluten</b> ) 80g, ziemniaki 150g, surówka z kiszzonej kapusty 40g  Kompot z owoców leśnych 250ml	Czwartek	Krem brokułowo-serowy z grzankami ( <b>seler, mleko, gluten</b> ) 350ml Filet <b>rybny</b> ( <b>gluten, jaja</b> ) 80g, ziemniaki 150g, kolorowe warzywa gotowane na parze 80g  Kompot wieloowocowy 250ml
Piątek	Zupa kartoflana z dodatkiem fasoli i koperku ( <b>seler, mleko</b> ) 350ml Pampuchy z musem owocowym ( <b>gluten, jaja, mleko</b> ) 3szt./50ml, surówka z marchewki, <b>selera</b> i ananasa 40g  Kompot z owoców cytrusowych 250ml	Piątek	Zupa grochowa z ziemniakami ( <b>gluten, seler, mleko</b> ) 350ml Naleśniki z serem i musem brzoskwinowy ( <b>mleko, gluten, jaja</b> ) 2 szt./50ml, surówka z marchewki i jabłka z żurawiną ( <b>dwutlenek siarki</b> ) 40g  Kompot malinowy 250ml

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 Antończak – dietetyk  
mgr Dagmara Wójtowicz - dietetyk



**horyzonty smaku**  
catering