



JADŁOSPIS LETNI

PLACÓKWA:
BISKUPIN

DATA:

18.09-29.09.2017

Obiad

Poniedziałek 18.09	<p>Krupnik z trzech kasz (seler, gluten) 350ml</p> <p>Spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem oliwek 250g (gluten), brokuł na ciepło z sezamem 40g</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml</p>	Poniedziałek 25.09	<p>Zupa półkrem jarzynowy z kaszą pęczak (gluten, seler, mleko) 350ml</p> <p>Medaliony z indyka w sosie curry (gorczyca, gluten) 90g, ziemniaki z koperkiem 180g, surówka z kapusty pekińskiej z pomidorem, kukurydzą i sosem winegret 80g</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml</p>
Wtorek 19.09	<p>Zupa minestrone (seler) 350ml</p> <p>Kotlet mielony (gluten, jaja) 90g, ziemniaki z koperkiem 180g, buraki na ciepło (gluten) 80g</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml</p>	Wtorek 26.09	<p>Botwinka z ziemniakami i fasolą (seler, gluten) 350ml</p> <p>Kotlet schabowy 90g, (jaja, gluten), ziemniaki z koperkiem 180g, marchewka z groszkiem 80g</p> <p>Lemoniada 250ml</p>
Środa 20.09	<p>Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (seler, gluten) 350ml</p> <p>Kopytka z dodatkiem siemienia lnianego (gluten, jaja) z sosem paprykowym z czerwoną soczewicą 220g/50ml, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem małosolnym, kukurydzą i sosem winegret 40g</p> <p>Kompot jabłko-rabarbar 250ml</p>	Środa 27.09	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler, mleko) 350ml</p> <p>Leczo wegetariańskie (seler, soja, gluten) z kaszą pęczak 250g, surówka z ogórka kiszzonego 40g</p> <p>Kompot wiśniowy 250ml</p>
Czwartek 21.09	<p>Zupa pomidorowa z mini makaronem (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Filet z kurczaka saute 90g, ryż paraboliczny 180g, warzywa po grecku na ciepło (seler, gluten) 80g</p> <p>Woda z cytryną i miętą 250ml</p>	Czwartek 28.09	<p>Rosół z makaronem (seler, gluten) 350ml</p> <p>Udko z kurczaka 1 szt., ziemniaki z koperkiem 180g, mix sałat z sosem jogurtowo-koperkowym (mleko) 80g</p> <p>Kompot jabłko-aronia 250ml</p>
Piątek 22.09	<p>Zupa krem porowo-serowy z grzankami (seler, mleko, gluten) 350ml</p> <p>Filet z Miruny w płatkach owsianych (ryby, jaja, gluten) 90g, ziemniaki z koperkiem 180g, surówka z kiszzonej kapusty z marchewki 80g</p> <p>Kompot z owoców leśnych 250ml</p>	Piątek 29.09	<p>Zupa półkrem z cukinii i kabaczka z ziemniakami (seler, mleko) 350ml</p> <p>Filet z Mintaja (ryby, gluten, jaja) 90g, ziemniaki z koperkiem 180g, surówka z selera i marchewki 80g</p> <p>Woda z cytryną i miętą 250ml</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 Antończak – dietetyk