

JADŁOSPIS

27 PAŹDZIERNIKA – 31 PAŹDZIERNIKA

KOLOROWO
SMACZNIE
ZDROWO

CATERING

PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD	PODWIECZOREK
	szynka wieprzowa, rubinowa, zielony twarożek, pomidor, masło extra, chleb razowy ze słonecznikiem (mleko, gluten) 15g, 15g, 20g, 8g, 50g kawa zbożowa INKA z mlekiem (gluten, mleko) 150ml	zupa kalafiorowa z ziemniakami (mleko) 250ml	chili con carne z mięsem wieprzowym, papryką, fasolą czerwoną i kukurydzą z ryżem paraboiled (gluten, soja) 100g, 140g kompot owocowy 200ml	gruszka 1 szt (130g)
WTOREK	ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD	PODWIECZOREK
	ser żółty, hummus z dynią, ogórek, masło extra, chleb pszenno-żytni (mleko, gluten) 15g, 15g, 20g, 8g, 50g kakao z mlekiem (mleko) 150ml	rosół z kury z makaronem i natką pietruszki (gluten, seler) 250ml, 80g	filet z kurczaka w kukurydzianej panierce z ziemniakami, surówka z białej kapusty, marchewki i kiszzonego ogórka (gluten, jaja, gorczyca) 80g, 140g, 70g kompot owocowy 200ml	jabłko, patka kukurydziana 1 szt (150g), 1 szt
ŚRODA	ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD	PODWIECZOREK
	pasta jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek, papryka, masło extra, chleb pszenno-żytni (gluten, mleko, jaja, gorczyca) 30g, 20g, 8g, 50g herbata malinowa (bez cukru) 150ml	zupa szczawiowa z ziemniakami (mleko, seler) 250ml	strogonow z szynką wieprzową, papryką i ogórkiem kiszonym i kaszą peczak (gluten) 100g, 140g kompot owocowy 200ml	pianka waniliowa (mleko) z musem z pieczonego jabłka 100g, 50g
CZWARTEK	ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD	PODWIECZOREK
	Płatki owsiane na mleku, twarożek z suszoną żurawiną, masło extra, chleb maślany (gluten, mleko, jaja) 150ml, 30g, 8g, 40g herbata żurawinowa (bez cukru) 150ml	zupa jarzynowa z brukselką (mleko, seler) 250ml	pieczone paluszki rybne z ziemniakami, surówka z białej kapusty, marchewki i pora (gluten, jaja, ryba, gorczyca) 80g, 140g, 70g kompot owocowy 200ml	banan 1 szt (120g)
PIĄTEK	ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD	PODWIECZOREK
	schab pieczony w ziołach, pasta z białej fasoli, ogórek kiszony, masło extra, butka paryska (mleko, gluten) 15g, 15g, 20g, 8g, 50g herbata rooibos (bez cukru) 150ml	rozgrzewający krem z dyni z grzankami (mleko, seler, gluten) 250ml	makaron świderki z masetkiem i szpinakiem i serem białym (gluten, mleko) 140g, 80g kompot owocowy 200ml	koktajl na bazie jogurtu z bananem i dynią (mleko) 150g

Szczegółowy wykaz składników wraz z wyróżnieniem alergenów u dyrektora placówki.