



JADŁOSPIS WIOSENNY



PLACÓWKA: BISKUPIN		DATA: 3-14.06.2019	
Obiad			
Poniedziałek 3.06	Krupnik z trzech kasz z świeżą natką pietruszki (seler, jęczmień, pszenica) 350ml Kotlet drobiowy z płatkami owsianymi i dodatkiem cukinii (owies, pszenica, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, sałata z kukurydzą i dipem jogurtowo - ziołowym (mleko) 40g Woda z cytryną i miętą 200ml, Owoc 1 szt.	Poniedziałek 10.06	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (seler, mleko, pszenica) 350ml Wiosenne leczo z soczewicą (pszenica) 150g, ryż z kurkumą 150g, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 40g Woda z cytryną i miętą 200ml, Owoc 1 szt.
Wtorek 4.06	Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler, pszenica, mleko) 350ml Makaron z kawałkami mięsa z indyka i sosem pomidorowo – jarzynowym 220/80g (pszenica, seler) 180g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 40g Kompot truskawkowy 200ml, Owoc 1 szt.	Wtorek 11.06	Zupa pomidorowa z zacierką (mleko, pszenica, jaja, seler) 350ml Pieczone udko z kurczaka 1 szt., ziemniaki z koperkiem 150g, sałata z dipem jogurtowo-koperkowym (mleko) 80g Kompot truskawkowy 200ml, Owoc 1 szt.
Środa 5.06	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (pszenica, mleko, seler) 350ml Gulasz wieprzowy (pszenica) 150g, kasza gryczana 150g, mizeria (mleko) 80g Kompot wiśniowo-rabarbarowy 200ml, Owoc 1 szt.	Środa 12.06	Zupa szpinakowa z ziemniakami i jajkiem (seler, pszenica, mleko) 350ml Makaron z serem i świeżymi truskawkami oraz jogurtem (pszenica, mleko) 220g/50ml, surówka z marchewki i jabłka 40g Kompot porzeczkowy z cytryną 200ml, Owoc 1 szt.
Czwartek 6.06	Wiosenna botwinka z ryżem (mleko, seler, pszenica) 350ml Ryba w panierce sezamowej (jaja, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kiszzonej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki 80g, Lemoniada malinowo - miętowa 200ml, Owoc 1 szt.	Czwartek 13.06	Wiosenna zupa krem warzywny z grzankami (mleko, seler, pszenica, żyto) 350ml Filet z kurczaka gotowany na parze 80g, kasza pęczak (jęczmień) 150g, sos śmietanowo - szparagowy (mleko, pszenica) 80ml, surówka z buraków z oliwą czosnkową 80g Kompot jabłkowo-miętowy 200ml, Owoc 1 szt.
Piątek 7.06	Zupa grochowa z ziemniakami i dodatkiem kiełbasy (seler) 350ml Pierogi leniwe z masłem i bułką tartą (pszenica, mleko, jaja) 220g, surówka z marchewki z brzoskwinia 40g Kompot jabłkowo – porzeczkowy 200ml, Owoc 1 szt.	Piątek 14.06	Zupa ryżowa na rosole (seler) 350ml Filet rybny zapiekany z serem mozzarella (jaja, pszenica, mleko) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, warzywa po grecku (seler) 80g Lemoniada cytrynowa z ogórkiem świeżym 200ml, Owoc 1 szt.

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 inż. Olga Będzińska – dietetyk