



## JADŁOSPIS LETNI

PLACÓWKA:  
BISKUPIN

DATA:

20-23.06.2022r.

### O b i a d

Poniedziałek  
20.06

Zupa kapuśniak z młodej kapusty (**pszenica, seler**) 350ml  
Potrawka drobiowa (**pszenica**) 150g, ziemniaki 150g,  
fasolka szparagowa ze szczypiorkiem i kukurydzą 80g  
Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml, owoc 1 szt.

Wtorek  
21.06

Zupa barszcz ukraiński z białą fasolą i ziemniakami (**pszenica, seler, mleko**) 350ml  
Pampuchy drożdżowe (**pszenica, mleko, jaja**) 3szt.,  
polewa jogurtowo - truskawkowa (**mleko**) 80g  
surówka z marchewki i jabłka 40g  
Kompot jabłkowy 200ml, owoc 1 szt.

Środa  
22.06

Zupa pomidorowa z ryżem (**pszenica, seler, mleko**) 350ml  
Pierś z kurczaka w panierce (**pszenica, jaja**) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria (**mleko**) 80g,  
kompot cytrusowy z mięta 200ml, owoc 1 szt.

Czwartek  
23.06

Żurek z jajkiem i ziemniakami (**seler, pszenica, żyto, mleko**) 350ml  
Zapiekanek makaronowa z warzywami (marchew, **seler**, kalafior, groszek)  
i żółtym serem (**pszenica, mleko**) 220g, brokuły z dipem czosnkowym (**mleko**) 40g  
Kompot jabłkowy 200ml, owoc 1 szt.

Piątek  
24.06

**WAKACJE 😊**

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. Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Opracowano przez:  
mgr inż. Olga  
Będzińska – dietetyk