

Jadłospis Catering 15

Ile dni	10
termin rozpoczęcia	2024-07-15
Posiłki	1. obiad
Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:	35%
Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:	węglowodanów:60%, białka:15%, tłuszczów:25%

2024-07-15 Poniedziałek

obiad
1. Barszcz czerwony klarowny z uszkami aa (290g)
2. Ryż na mleku z sosem jogurtowo - truskawkowym sp (250g)
obiad

2024-07-16 Wtorek

obiad
1. Zupa pomidorowa z makaronem * (300g)
2. Ziemniaki wczesne (200g)
3. Filet z kurczaka panierowany sp (120g)
4. Mizeria ze śmietaną A (100g)
obiad

2024-07-17 Środa

obiad
1. Zupa jarzynowa z ziemniakami * (450g)
2. Naleśniki z serem twarogowym Aa (260g)
obiad

2024-07-18 Czwartek

obiad
1. Zacierka na rosole aa (250g)
2. Kasza jęczmienna wiejska . (180g)
3. Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym* ż (120g)
4. Surówka z kapusty czerwonej * (100g)
obiad

2024-07-19 Piątek

obiad
1. Zupa krupnik A (450g)
2. Ziemniaki * (200g)
3. kotlet rybny duszony w piecu.* (100g)

obiad
4. Surówka z kapusty kiszzonej aa (100g)
obiad

2024-07-22 Poniedziałek

obiad
1. Zupa krem z kukurydzy z groszkiem ptysiowym A (360g)
2. Spaghetti z mięsem mieszanym i warzywami * (280g)
obiad

2024-07-23 Wtorek

obiad
1. Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami i jajkiem * (440g)
2. Ryż z marchewką i groszkiem (200g)
3. mięso z ud kurczaka bez skóry i kości z przyprawami duszone A (100g)
4. Surówka z kapusty pekińskiej. SP (100g)
obiad

2024-07-24 Środa

obiad
1. Zupa ogórkowa z ogórków kiszonych z ryżem * (450g)
2. Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowo-koperkowym* (340g)
3. Surówka z marchewki i chrzanu (100g)
obiad

2024-07-25 Czwartek

obiad
1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami A (380g)
2. Kasza jęczmienna wiejska . (200g)
3. Schab duszony w sosie własnym * (120g)
4. Buraczki z chrzanem * (100g)
obiad

2024-07-26 Piątek

obiad
1. Zupa krupnik AA (450g)
2. Ziemniaki * (200g)
3. Miruna filety panierowane smażone aa (120g)
4. Salata zielona z sosem śmietanowym * (100g)

- Jadłospis może ulec zmianie
- Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady(UE) wytłuszczonym drukiem wyróżniono składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.
- Dokładny jadłospis z gramaturą, składem i alergenami znajduje się na tablicy w stołówce szkolnej oraz u intendenta.

