

PLACÓWKA:		DATA:	
CHROBRY		12 – 22.12.2022r.	
OBIAD			
Poniedziałek 12.12	Zupa jarzynowa (kalafior, groszek) z ryżem (seler, mleko) 350ml Kotlet mielony (pszenica, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka colesław (mleko, jaja) 80g Kompot cytrusowy z melisą 200ml	Poniedziałek 19.12	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (pszenica, mleko, seler) 350ml Spaghetti z sosem bolońskim (pszenica) 220g, fasolka szparagowa z sezamem 80g Kompot cytrusowy z melisą i miodem 200ml
Wtorek 13.12	Barszcz czerwony z ziemniakami na zakwasie buraczanym (seler, pszenica, mleko) 350ml Kluski ziemniaczane z mięsem i duszoną cebulką 5szt., mini marchewki z sezamem 80g Kompot jabłkowy 200ml	Wtorek 20.12	Krupnik jęczmienny z lubczykiem (seler) 350ml Kotlet pożarski (pszenica, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z marchewki i jabłka 80g Kompot jabłkowy z goździkami 200ml
Środa 14.12	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko, pszenica) 350ml Ryba w panierce razowej (pszenica, jaja) 80g, ziemniaki 150g, sałatka z ogórka kiszzonego z kukurydzą (gorczyca) 80g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczką, śliwka) 200ml	Środa 21.12	Wigilijny barszcz czerwony z makaronem orcchiette (seler, pszenica) 350ml Ryba pieczona (pszenica, jaja) z warzywami po grecku (seler) 80/80g, Wigilijny kompot z suszonych jabłek 200ml
Czwartek 15.12	Żurek z jajkiem i ziemniakami (seler, pszenica, żyto, mleko) 350ml Pierś z kurczaka sute (pszenica) 80g, sos paprykowo - pomidorowy (pszenica) 80ml, ryż paraboliczny 150g, brokuły z fasolką szparagową i ziarnami słonecznika 40g Kompot śliwkowo - jabłkowy 200ml	Czwartek 22.12	PRZERWA ŚWIĄTECZNA
Piątek 16.12	Zupa grysikowa na rosole z pieczoną dynią (seler, pszenica) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (pszenica, jaja, mleko) 5szt., surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem i pietruszką 40g kompot cytrusowy z gruszką i imbirem 200ml	Piątek 23.12	

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

Opracowano przez: dietetyk **Olę Będzińską**