

PLACÓWKA:		DATA:
<b>CHROBRY</b>		<b>26.02-01.03.2024r.</b>
OBIAD		
Poniedziałek 26.02	<b>DZIEŃ WOLNY</b>	
Wtorek 27.02	<p style="text-align: center;">Barszcz biały z ziemniakami (<b>seler, pszenica, żyto, mleko</b>) 350ml                      Pulpety z szynki (<b>jaja, pszenica</b>) w sosie koperkowym (<b>mleko, pszenica</b>) 80/60g, kasza gryczana 150g, fasolka szparagowa żółta i zielona z <b>sezamem</b> 80g                      Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml</p>	
Środa 28.02	<p style="text-align: center;">Krem z pieczonego kalafiora z curry i pestkami dyni (<b>seler, pszenica, mleko</b>) 350ml  <b>Ryba</b> miruna w panierce (<b>pszenica, jaja</b>) 80g, ziemniaki 150g, surówka z kiszzonej kapusty z natką pietruszki 80g                      Kompot cytrusowo - miętowy 200ml</p>	
Czwartek 29.02	<p style="text-align: center;">Rosół z zacierką (<b>seler, pszenica, jaja</b>) 350ml                      Kotlet schabowy (<b>jaja, pszenica</b>) 80g, ziemniaki 150g, surówka z buraczków i jabłka 80g                      kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml</p>	
Piątek 01.03	<p style="text-align: center;">Zupa jarzynowa z czerwoną fasolą i ziemniakami (<b>seler, mleko</b>) 350ml                      Knedle z truskawkami i bułką tartą (<b>pszenica, jaja</b>) 220g, surówka z marchewki z rodzynkami 40g                      Kompot wiśniowo-jabłkowy 200ml</p>	

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