



PLACÓWKA:

CHROBRY

DATA:

18-27.03.2024r.

OBIAD	
Poniedziałek 18.03	Krupnik z kaszy wiejskiej z lubczykiem ( <b>jęczmień, seler</b> ) 250ml Kotlet mielony wieprzowy ( <b>pszenica, jaja</b> ) 60g, ziemniaki 130g, surówka coleslaw ( <b>mleko, jaja</b> ) 80g Kompot cytrusowy z melisą 200ml
Poniedziałek 25.03	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami ( <b>seler, pszenica</b> ) 350ml Sos z chudej wieprzowiny ( <b>pszenica</b> ) 150g, kasza gryczana 150g, surówka z fasolki szparagowej, kukurydzy i marchewki z winegret ( <b>gorczyca</b> ) 40g kompot cytrusowy z melisą 200ml
Wtorek 19.03	Żurek z jajkiem i ziemniakami ( <b>seler, pszenica, żyto, mleko</b> ) 350ml Makaron penne z sosem bolognese z wieprzowiną ( <b>pszenica</b> ) 220g, brokuły z oliwą 80g Kompot jabłkowo- miętowy 200ml
Wtorek 26.03	Zupa pomidorowa z zacierkami ( <b>seler, pszenica, jaja, mleko</b> ) 350ml Nuggetsy z piersi kurczaka ( <b>jaja, pszenica</b> ) 80g, ziemniaki 150g, mix sałat z dipem jogurtowo - ziołowym ( <b>mleko</b> ) 60g, kompot jabłkowy 200ml
Środa 20.03	Zupa ogórkowa z ziemniakami ( <b>mleko, pszenica, seler</b> ) 350ml Bitka drobiowa w sosie śmietanowo – jarzynowym z porem ( <b>pszenica, mleko</b> ) 80/80g, kasza <b>jęczmienna</b> 150g, surówka z buraczków z cebulką 40g kompot jabłkowy z dziką różą 200ml
Środa 27.03	Krem z kalafiora z curry i grzankami ( <b>seler, mleko, pszenica, żyto, gorczyca</b> ) 350ml Kluski ziemniaczane z mięsem wieprzowym 5szt., surówka z czerwonej kapusty ( <b>mleko, jaja</b> ) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml
Czwartek 21.03	Rosół z makaronem i natką pietruszki ( <b>seler, pszenica</b> ) 350ml Stripsy z mintaja ( <b>ryba, pszenica</b> ) 80g, ziemniaki 150g, surówka z kiszonej kapusty z natką pietruszki 80g Kompot truskawkowy 200ml
Czwartek 28.03	<b>Wiosenna przerwa świąteczna</b>
Piątek 22.03	
Piątek 29.03	

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**