

JADŁOSPIS

16 – 20 KWIETNIA



CATERING
DLA DZIECI

PONIEDZIAŁEK

Zupa z groszku łuskanego z łazankami
Strogonoff z szyneczki wieprzowej, kaszka mazurska
fasolka szparagowa
(gluten, seler, mleko)

WTOREK

Zupa koperkowa z ryżem
Filet z kurczaka panierowany, ziemniaki
surówka porowa
(jaja, gluten, mleko, seler)

ŚRODA

Kapuśniak z ziemniakami i kielbaską
Makaron kokardki z sosem z pomidorów, serkiem
mozzarella i świeżą bazylią
(gluten, mleko, seler)

CZWARTEK

Rosół z makaronem
Pierś z indyka pieczona w rozmarynie
ziemniaki, buraczki
(jaja, gluten, mleko, seler)

PIĄTEK

Barszcz ukraiński
Naleśniki z serem i konfiturą wiśniową
z bitą śmietanką
(jaja, gluten, seler, mleko)

ŻYCZYMY SMACZNEGO !!!

PONIEDZIAŁEK

1. Zupa z groszku łuskanego z łazankami

(wywar z kurczaka, groszek łuskany, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, majeranek, liść laurowy, mąka pszenna, ziele angielskie, sól, pieprz ziołowy)

2. Strogonoff z szyneczki wieprzowej, kaszka mazurska, fasolka szparagowa

(szynka wieprzowa, cebula, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, musztarda, papryka czerwona mielona, pieczarki, ogórek konserwowy, sól, pieprz ziołowy, mąka pszenna, śmietana 30%)

kompot z owocami

WTOREK

1. Zupa koperkowa z ryżem

(wywar z kurczaka, por, cebula, marchewka, pietruszka, seler, sól, pieprz, ryż, koperek, warzywa suszone,

2. Filet z kurczaka panierowany, ziemniaki, surówka porowa

(mąka pszenna, jaja, bułka tarta pszenna, olej rzepakowy, filet z kurczaka, sól, pieprz, ziemniaki, kapusta pekińska, pory, jogurt naturalny)

kompot z owocami

ŚRODA

1. Kapuśniak z kielbaską i ziemniakami

(wywar z wędzonki, kielbaska wieprzowa, kapusta kiszona, ziemniaki, mąka pszenna, cebula, marchew, pietruszka, seler, warzywa suszone, sól niskosodowa, pieprz ziołowy, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, liść laurowy,)

2. Makaron kokardki z sosem z pomidorów, serem mozzarella i świeżą bazylią

(mąka pszenna, olej rzepakowy, pomidory pellatto, przecier pomidorowy, bazylia świeża, tymianek, czosnek, cebula, ser mozzarella, sól niskosodowa, cukier, pieprz ziołowy)

kompot z owocami

CZWARTEK

1. Rosół z makaronem

(wywar z kurczaka, marchewka, cebula, pietruszka, seler, liść laurowy, pieprz, sól niskosodowa, warzywa suszone, mąka pszenna, olej rzepakowy, natka pietruszki)

2. Pieczona pierś z indyka w rozmarynie, ziemniaki, buraczki

(filet z indyka, papryka mielona, rozmaryn, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, warzywa suszone, sól, pieprz ziołowy, ziemniaki, śmietana 30, mąka pszenna, buraki, cebula, kminek mielony, czosnek.)

kompot z owocami

PIĄTEK

1. Barszcz ukraiński

(wywar z kurczaka, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, fasolka szparagowa, pomidory pellatti, koncentrat buraczany, śmietana 30%, koperek, sól, warzywa suszone, pieprz, cebula)

2. Naleśniki z serem i konfiturą wiśniową z bitą śmietanką

(jaja, mąka pszenna, mleko 2%, twaróg półtłusty, cukier waniliowy, cukier, olej rzepakowy, proszek do pieczenia, konfitura wiśniowa, skórka cytrynowa, śmietana 30%)

kompot z owocami