

PRZEDSIĘBIORSTWO MARKETINGOWO – USŁUGOWE
„MANAGER – POL”
41-800 ZABRZE, PLAC WARSZAWSKI 5
„AMBASADOR RESORT”
DZIERŻNO, NA GROBLI 2
TEL: 508-135-083;
517-147-666; 506-174-870

JADŁOSPIS 06.05.2024 –31.05.2024

OKRZEI

DATA	MENU PODSTAWOWE
06.05.2024 PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, szynkowa drobiowa**, świeże warzywa -rukola, pomidor, ogórek, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową** pieczoną i ziemniakami II DANIE: makaron** z masłem* i białym serem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc, wafelki ryżowe
07.05.2024 WTOREK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane – pszenno – żytnie i ze słonecznikiem, masło 82%*, pasta mięsna drobiowa drobno mielona z zieloną cebulką, ogórek kiszony, herbata ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z zielenią II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*
08.05.2024 ŚRODA	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane - pszenno – żytnie i wek pszenny**/*, masło 82%*, dżem truskawkowy, herbata, płatki kukurydziane i mleko* ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami, zabelany śmietanką* II DANIE: kurczak w sosie słodko kwaśnym z warzywami orientalnymi, ryż KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto drożdżowe**/***** na mleku* z budyń na mleku*
09.05.2024 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, polędwica z wieprzowa**, ogórek zielony, herbata ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym

	<p>II DANIE: gulasz** wieprzowo-drobiowy, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: jogurt naturalny*</p>
<p>10.05.2024 PIĄTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane – jasne i graham, pasta jajeczna*****/* z rzodkiewką i papryką, kietki warzywne, herbata</p> <p>ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z makaronem**/, zabieleną*</p> <p>II DANIE: paluszki rybne**** panierowane**/*****/* ,ziemniaki gotowane, surówka z marchwi i selera z olejem rzepakowym i siekaną pietruszką</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: batonik musli</p>
<p>13.05.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, szynka drobiowa**z warzywami, talerz świeżych warzyw na sałacie zielonych, herbata</p> <p>ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami, zabieleną śmietaną*</p> <p>II DANIE: makaron** w sosie a’la „ Carbonara”</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: świeże jabłko, chrupki kukurydziane galaretką owocową z jogurtową chmurką</p>
<p>14.05.2024 WTOREK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, pasta z soczewicy z dodatkiem mięsa drobiowego, szczypiorek zielony, herbata</p> <p>ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z koperkiem zielonym</p> <p>II DANIE: kotlet schabowy panierowany**/*****/*, ziemniaki, buraczki czerwone gotowane</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: galaretką owocową z jogurtową* chmurką</p>
<p>15.05.2024 ŚRODA</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane – chleb i wek pszenny*/**, masło 82%*, ser biały* z miodem, herbata, kakao na mleku*</p> <p>ZUPA: fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami</p> <p>II DANIE: kurczak duszony w wiosennych warzywach – marchew, kalafior, cebulka, ryż o delikatnym smaku curry</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto**/*****/* marchewkowe na mleku* z brzoskwiniami</p>
<p>16.05.2024 CZWARTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło*, 82%, pierś z kurczaka gotowana, sałata lodowa, herbata,</p> <p>ZUPA: marchwiowa z kaszą jaglaną na wywarze drobiowo-jarzynowym</p> <p>II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka wielowarzynna z kukurydzą i groszkiem zielonym</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: budyń waniliowy na mleku* z musem truskawkowym</p>

<p>17.05.2022 PIĄTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane – chleb tradycyjny i razowy, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, herbata, ZUPA: krem kalafiorowy na wywarze jarzynowym z ziarnami słonecznika II DANIE: filet rybny, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką, jabłkiem, zieloną pietruszką i oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: serek* waniliowy z posypką czekoladową</p>
<p>20.05.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, szyneczka konserwowa, mix sałat zielonych, świeża rzodkiewka, herbata, mleko* ZUPA: żurek na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową pieczoną z ziemniakami II DANIE: ryż na mleku* z jabłkami, masłem * i cynamonem z dodatkiem jogurtu* naturalnego KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: jogurt *owocowy</p>
<p>21.05.2024 WTOREK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane jasne i ciemne, masło 82%*, pasztet pieczony z mięsa mieszanego – drobiowego i wieprzowego, ogórek zielony, herbata ZUPA: bulion drobiowo – jarzynowy z drobnym makaronem**, marchewka i pietruszką II DANIE: „kurczę pieczone”, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z sosem jogurtowym* z dodatkiem świeżej zieleniny i świeżych ziół KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: banan</p>
<p>22.05.2024 ŚRODA</p>	<p>ŚNIADANIE: bułka mleczna**/* ½, chleb**, masło*, powidła śliwkowe, zupa mleczna* z płatkami owsianymi ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ryżem II DANIE: makaron** spaghetti bolognese z sosem mięsno – pomidorowym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (60%/40%) i pomidorach Pellati KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny – marmurek**/***** mleczny* czekoladowo – waniliowy</p>
<p>23.05.2024 CZWARTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, schab po grecku, rzodkiewka biała, herbata ZUPA: zupa z fasoli szparagowej zielonej i żółtej na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: wieprzowina z pieczarkami, kasza jęczmienna**, surówka z białej kapusty z dodatkiem świeżych warzyw z sosem vinegrette na bazie oleju rzepakowego KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser mleczny* z biszkoitem**/* i musem owocowym</p>

<p>24.05.2024 PIĄTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, twarożek* ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata, ZUPA: zupa z czerwonej kapusty na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: burger rybny****/*****/**z groszkiem i kukurydza, ziemniaki, kapusta kiszona z tartą marchewką i oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: kisiel owocowy</p>
<p>27.05.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, świeże warzywa – pomidor ze szczypiorkiem na sałacie zielonej, jajko***** gotowane ½, herbata, ZUPA: kwaśnica na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i topionym masłem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: koktajl owocowy na maślanec*</p>
<p>28.05.2024 WTOREK</p>	<p>ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, masło 82%*, pasta z wędliny drobiowej z ciecierzycą, cebulka zielona, herbata ZUPA: zupa Minestrone na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki, surówka z buraka z białym sezamem*****, oliwą z oliwek i siekaną zieloną pietruszką KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: mandarynka, ciasteczka maślane**/*</p>
<p>29.05.2024 ŚRODA</p>	<p>ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i wek pszenny**/*, masło 82%*, marmolada, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami i zieloną pietruszką II DANIE: kolorowe risotto z warzywami i kurczakiem duszonym KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto jogurtowe**/*/***** z owocami</p>
<p>31.05.2024 PIĄTEK</p>	<p>ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, pasta rybna****/* z pomidorami, herbata ZUPA: pomidorowa klasyczna na wywarze jarzynowym z ryżem, zabelana śmietaną* II DANIE: placki ziemniaczane z jogurtem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: marchewka z jabłkiem, zakropiona świeżą cytryną</p>

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Gramatura:
ZUPA – 250 ml
Mięso/ ryba – 70 g

Ziemniaki / ryż/ kasza / makaron – 110 g

Surówka/sałatka – 70 g

Danie jednogarnkowe – 250 g

Pewne propozycje menu mogą być podane nie na wagę lecz na sztuki, których ilość wynikać będzie z wielkości jednostkowych części dania i kaloryczności całego posiłku.

Podobnie jak podane widełki gramaturowe poszczególnych części obiadu związane są z całościową kalorycznością dania.

- kaloryczność całego obiadu: - 600 - 800 kcal

W sytuacjach szczególnych, nie przewidzianych przez nas wcześniej może zdarzyć się konieczność nagłej zmiany jadłospisu, o czym będziecie Państwo poinformowani, jeśli nastąpi taka konieczność

ALERGENY:

* - białko krowie

** - gluten

*** - seler

**** - ryby

***** - jajko kurze

***** - soja

***** - gorczyca

***** - sezam

Powyższe alergeny pojawiają się w naszych potrawach najczęściej, i pojawiły się w w/w jadłospisie.