

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 –29.05.2024

SZKOŁA

DATA	MENU PODSTAWOWE
06.05.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową** pieczoną i ziemniakami II DANIE: makaron** z masłem* i białym serem* KOMPOT OWOCOWY
07.05.2024 WTOREK	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieleniną II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY
08.05.2024 ŚRODA	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami, zabieleny śmietanką* II DANIE: kurczak w sosie słodko kwaśnym z warzywami orientalnymi, ryż KOMPOT OWOCOWY
09.05.2024 CZWARTEK	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym II DANIE: gulasz** wieprzowo-drobiowy, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY

<p>10.05.2024 PIĄTEK</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>13.05.2024 PONIEDZIAŁEK</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>14.05.2024 WTOREK</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>15.05.2024 ŚRODA</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>16.05.2024 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA: marchwiowa z kaszą jaglaną na wywarze drobiowo-jarzynowym</p> <p>II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka wielowarzywna z kukurydzą i groszkiem zielonym</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>17.05.2022 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: krem kalafiorowy na wywarze jarzynowym z ziarnami słonecznika</p> <p>II DANIE: filet rybny, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką, jabłkiem, zieloną pietruszką i oliwą z oliwek</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>20.05.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: żurek na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową pieczoną z ziemniakami</p> <p>II DANIE: ryż na mleku* z jabłkami, masłem * i cynamonem z dodatkiem jogurtu* naturalnego</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>

<p>21.05.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: bulion drobiowo – jarzynowy z drobnym makaronem**, marchewka i pietruszką II DANIE: „kurczę pieczone”, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżej zieleniny i świeżych ziół KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>22.05.2024 ŚRODA</p>	<p>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</p>
<p>23.05.2024 CZWARTEK</p>	<p>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</p>
<p>24.05.2024 PIĄTEK</p>	<p>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</p>
<p>27.05.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: kwaśnica na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i topionym masłem* KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>28.05.2024 WTOREK</p>	<p>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</p>
<p>29.05.2024 ŚRODA</p>	<p>ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami i zieloną pietruszką II DANIE: kolorowe risotto z warzywami i kurczakiem duszonym KOMPOT OWOCOWY</p>

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

Gramatura:

ZUPA – 300 ml

Mięso/ ryba – 100 g

Ziemniaki / ryż/ kasza / makaron – 180 g

Surówka/sałátka – 100 g

Danie jednogarnkowe – 300 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.