

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 03.06.2024 –20.06.2024

SZKOŁA

DATA	MENU PODSTAWOWE
03.06.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową** pieczoną i ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem drobiowym i warzywami oraz żółtym serem* KOMPOT OWOCOWY
04.06.2024 WTOREK	ZUPA: tradycyjny rosół z makaronem**, marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet drobiowy panierowany**/*****, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw KOMPOT OWOCOWY
05.06.2024 ŚRODA	ZUPA: koperkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ryżem II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych KOMPOT OWOCOWY
06.06.2024 CZWARTEK	ZUPA: jarzynowa*** na wywarze drobiowym z brukselką zabelana śmietaną* II DANIE: łazanki** z kapusty kiszonej i białej z pieczarkami i wędlinką** KOMPOT OWOCOWY

<p>07.06.2024 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: zupa kaszubska (rybna****) na wywarze jarzynowym z kaszą jaglaną II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* i truskawkami KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>10.06.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno-warzywnym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem* i masłem* KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>11.06.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z pietruszka zieloną II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem, ryżem i kapustą, sos pomidorowy** , ziemniaki gotowane KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>12.06.2024 ŚRODA</p>	<p>ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarzynowym zabieleny** II DANIE: potrawka z kurczaka, ryż gotowany KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>13.06.2024 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: gulasz wieprzowy z szynki, kasza jaglana/gryczana, surówka z warzyw kiszonych KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>14.06.2022 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym z ryżem II DANIE: pierogi ruskie**/*****/* okraszone cebulką, tarta marchewka KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>17.06.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym, zabieleną śmietaną* II DANIE: buchty „kluski na parze” , sos jogurtowo-owocowy KOMPOT OWOCOWY</p>

<p>18.06.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i pietruszką zieloną II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z kukurydzą i oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>19.06.2024 ŚRODA</p>	<p>ZUPA: delikatna fasolowa z pomidorową pulpą II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>20.06.2024 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarzynowym II DANIE: wieprzowina duszona w sosie z warzywami, makaron** 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.