WELCOME CATERING SERVICE

JADŁOSPIS 09-20 marca 2020, Zespół Szkolno-Przedszkolny Bielany Wrocławskie - dzieci 6-16 lat

	PONIEDZIAŁEK 09.03	WTOREK 10.03	ŚRODA 11.03	CZWARTEK 12.03	PIĄTEK 13.03
ZUPA	Zupa pieczarkowa z makaronem muszelki, wywar warzywny *pszenica jaja seler*	Barszcz ukraiński z czerwoną fasolą i ziemniaki, wywar wołowo-warzywny *seler mleko*	Rosół z makaronem, wywar warzywno-drobiowy, lubczyk *seler pszenica mleko*	Zupa fasolowa z marchewką, ziemniakami i kiełbasą, wyar arzywny *seler mleko*	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami, kminkiem i koperkiem, wywar *seler mleko*
II DANIE	**Gulasz** wieprzowo-wołowy (50%/50%) z warzywami *pszenica* **Kasza** bulgur Buraczki z cebulką Kompot owocowy	**Filet** z kurczaka pieczony w panierce *jaja mleko pszenica* **Ziemniaki** puree Kapusta pekińska z warzywami Kompot owocowy	**Gołąbki** bez zawijania z ryżu, szynki wieprzowej, sos pomidorowy *pszenica mleko* **Ziemniaki** z koperkiem Zielona sałata z rzodkiewką oraz jogurtem *mleko* Kompot owocowy	**Dorsz** smażony w panierce *mleko jaja ryby pszenica* **Ziemniaki puree** z masłem i koperkiem Surówka z kwaszonej kapusty z cebulką, natką pietruszki	**Ryż** z jabłkami, rodzynkami i żurawiną, polewa jogurtowo-cynamonowa *Co2 mleko* Marchewka z ananasem Kompot owocowy
DIETY	Makaron bezglutenowy, sos bez mąki, kasza gryczana	Zupa niezabielana, filet soute	Zupa niezabielana, makaron bezglutenowy, bezjajeczny	Zupa niezabielana, ryba soute	Zupa niezabielana, ryż bez rodzynek z musem owocowym, marchewka bez ananasa
PODWIECZOREK	Jabłko	Gruszka	Mandarynka	Banan	Melon

	PONIEDZIAŁEK 16.03	WTOREK 17.03	ŚRODA 18.03	CZWARTEK 19.03	PIĄTEK 20.03
ZUPA	Zupa pomidorowa z makaronem, wywar warzywny *seler pzenica mleko*	Barszcz biały z jajkiem, ziemniakami, czosnkiem i chrzanem, wywar mięsno-warzywny *seler jaja mleko pszenica*	Zupa gulaszowa z ziemniakami, wywar warzywno-mięsny *seler*	Zupa ogórkowa z ryżem zabielana śmietaną na wywarze warzywnym *seler mleko*	Krupnik z kaszy jęczmiennej, wywar warzywny z ziemniakami, pietruszka *seler jęczmień*
II DANIE	**Zapiekany** ryż z leczo mięsno (mięso wieprzowe) – jarzynowym z cukinią, papryką Kalafior gotowany na parze z masłem *mleko* Kompot owocowy	**Schab zapiekany** z ogórkiem, cebulką i serem żółtym *pszenica mleko* **Kasza** gryczana Mix salat, warzywa, sos winegret Kompot owocowy	**Morszczuk** w panierce *pszenica mleko jaja* **Ziemniaki** z masłem i koperkiem Coleslaw *mleko* Kompot owocowy	**Filet** drobiowy duszony z warzywami **Ziemniaki puree** z masłem i koperkiem Marchewka z groszkiem na ciepło *mleko pszenica* Kompot owocowy	**Pierogi ruskie** z prażoną cebulką lub śmietaną *jaja pszenica mleko* Seler z rodzynkami *Co2* Kompot owocowy
DIETY	Zupa niezabielana, makaron bezglutenowy	Zupa niezabielana bez jajka, schab bez sera	Ryba soute	Zupa niezabielana, marchewka z groszkiem bez mleka i mąki	Krupnik z kaszą gryczaną, pyzy ziemniaczane
PODWIECZOREK	Kiwi	Jabłko	Winogrono	Banan	Gruszka

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

Opracowano przez dietetyka
mgr Dorota Tarczyńska