



PLACÓWKA:

STAROGAJOWA

DATA:

14-25.10.2024r.

OBIAD	
<p>Poniedziałek 14.10</p> <p style="color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">DZIEŃ WOLNY</p>	<p>Poniedziałek 21.10</p> <p>Zupa jarzynowa z cukinią i ziemniakami (zawiera: <b>pszenicę, mleko, seler</b>) 350ml Gulasz z szynki wieprzowej (zawiera: <b>pszenicę</b>) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: <b>jęczmień</b>) 150g, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i koperkiem 40g, groszek zielony z kukurydzą na parze 40g, kompot cytrusowy z melisą 200ml <i>DESER – Shake wiśniowy (zawiera: <b>mleko</b>) 150g</i></p>
<p>Wtorek 15.10</p> <p>Rosół z makaronem (zawiera: <b>pszenicę, seler</b>) 350ml Pierś z kurczaka w panierce (zawiera: <b>pszenicę, jaja</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria (zawiera: <b>mleko</b>) 40g, buraczki pieczone 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml <i>DESER – Mandarynka 1szt.</i></p>	<p>Wtorek 22.10</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (zawiera: <b>mleko, seler</b>) 350ml Kotlet jajeczny (zawiera: <b>pszenicę, jaja</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, mix sałat z dipem jogurtowym (zawiera: <b>mleko</b>) 40g, kalafior z mini marchewką na parze 40g, kompot cytrusowy z miętą 200ml <i>DESER – Gruszka 1szt.</i></p>
<p>Środa 16.10</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (zawiera: <b>pszenicę, seler, mleko</b>) 350ml Jesienne leczo z kawałkami indyka 150g, ryż paraboliczny 150g, kalafior z fasolką szparagową na parze 40g, kapusta pekińska z kukurydzą i winegret (zawiera: <b>gorczycę</b>) 40g, kompot cytrusowy z dziką różą 200ml <i>DESER – Ciasto marchewkowe własnego wypieku (zawiera: <b>pszenicę, jaja, mleko</b>) 50g</i></p>	<p>Środa 23.10</p> <p>Krem brokułowy z słońcem (zawiera: <b>mleko, seler</b>) 350ml Filet z morszczuka pieczony (zawiera: <b>ryby, jaja, pszenicę</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kiszonej kapusty z natką pietruszki 40g, fasolka szparagowa 40g, kompot śliwkowy z goździkami 200ml <i>DESER – Banan 1szt.</i></p>
<p>Czwartek 17.10</p> <p>Krupnik jęczmienny z natką pietruszki (zawiera: <b>jęczmień, seler</b>) 350ml Stripsy z dorsza i mintaja (zawiera: <b>pszenicę, rybę</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z białej kapusty z papryką 40g, warzywa po grecku (zawiera: <b>seler</b>) 40g Kompot jabłkowy z goździkami 200ml <i>DESER – Koktajl truskawkowy (zawiera: <b>mleko</b>) 180ml</i></p>	<p>Czwartek 24.10</p> <p>Zupa kalafiorowa z dynią i ziemniakami (zawiera: <b>pszenicę, seler, mleko</b>) 350ml Kurczak w sosie śmietanowo – szpinakowym (zawiera: <b>mleko, pszenicę</b>) 150g, makaron świderki (zawiera: <b>pszenicę</b>) 150g, surówka z buraczków i jabłka 40g, surówka colesław (zawiera: <b>mleko, jaja, gorczycę</b>) 40g, kompot porzeczkowy 200ml <i>DESER – Jabłko 1szt.</i></p>
<p>Piątek 18.10</p> <p>Krem z pieczonych warzyw korzeniowych z soczewicą i pestkami dyni (zawiera: <b>seler, pszenicę</b>) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (zawiera: <b>pszenicę, mleko</b>) 5szt., surówka z marchewki i jabłka 80g, kompot gruszkowy z cynamonem 200ml <i>DESER – Śliwki 100g</i></p>	<p>Piątek 25.10</p> <p>Zupa warzywna z czerwoną fasolą (zawiera: <b>seler, pszenicę, mleko</b>) 350ml Pampuchy drożdżowe (zawiera: <b>pszenicę, jaja, mleko</b>) 3szt., polewa truskawkowo-waniliowa (zawiera: <b>mleko</b>) 80ml, surówka z marchewki z masłem orzechowym arachidowym (zawiera: <b>orzechy</b>) 80g, kompot jabłkowy 200ml <i>DESER – Bio herbatniki bez cukru (zawiera: <b>pszenicę</b>) 30g</i></p>

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 wymienione alergeny. Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Opracowano przez: dietetyk **Olę Będzińską** i dietetyk **Wioletę Jakubowską**