

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 03.04.2024 – 03.05.2024

SZKOŁY

DATA	MENU PODSTAWOWE
03.04.2024 ŚRODA	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo - jarzynowym II DANIE: kotlet schabowy panierowany**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty z oliwą z winogron, kukurydzą, zielonym groszkiem i rukolą Kompot owocowy
04.04.2024 CZWARTEK	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo – jarzynowym z fasolą i ziemniakami , zabieleny śmietaną* II DANIE: risotto z mięsem drobiowym i warzywami – marchew, brokuł i kalafior Kompot owocowy
05.04.2024 PIĄTEK	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z drobnym makaronem** II DANIE: paluszki rybne **** wysokogatunkowe, ziemniaczki gotowane, surówka z marchwii i selera*** z sosem na bazie jogurtu naturalnego* Kompot owocowy
08.04.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno - warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: buchty z sosem owocowym na maślanec* i owocach czerwonych – truskawkach oraz czarnych i czerwonych porzeczkach Kompot owocowy
09.04.2024 WTOREK	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z marchewką i zieleniną II DANIE: rumsztyk mięsny drobiowo – wieprzowy (70% / 30%) **/*****/*, ziemniaki, buraczki gotowane tarte

	Kompot owocowy
10.04.2024 ŚRODA	ZUPA: krem brokułowy na wywarze drobiowo - jarzynowym II DANIE: pierogi**/***** „ukraińskie” z farszem z ziemniaków i białego sera*, okraszone cebulką, surówka wielowarzywna na bazie białej kapusty i świeżych warzyw z olejem rzepakowym Kompot owocowy
11.04.2024 CZWARTEK	ZUPA: delikatna fasolowa z pomidorami na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: kurczak w sosie własnym z warzywami (cukinią i papryką) i ryżem Kompot owocowy
12.04.2024 PIĄTEK	ZUPA: pieczarkowa z makaronem** na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**w płatkach kukurydzianych, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z tartą marchewką, jabłkiem, cebulką i oliwą z oliwek Kompot owocowy
15.04.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: spaghetti bolognese z mięsem mielonym wieprzowo – drobiowym (40%/60%) i pomidorami Pellati Kompot owocowy
16.04.2024 WTOREK	ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, marchewką gotowana i zieloną pietruszką II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki gotowane , surówka z kapusty białej, marchewki i koperku z oliwą z oliwek Kompot owocowy
17.04.2024 ŚRODA	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ryżem i koperkiem zielonym, zabieleną śmietaną* II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej Kompot owocowy
18.04.2024 CZWARTEK	ZUPA: barszcz biały na wywarze jarskim z ziemniakami i majerankiem II DANIE: gulasz wieprzowy z szynki, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kiszzonego Kompot owocowy
19.04.2024 PIĄTEK	ZUPA: krem pomidorowy na wywarze jarzynowym II DANIE: mintaj panierowany****/**/***** z dodatkiem ziaren sezamu***** w panierce, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki Kompot owocowy
22.04.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: krupnik** na wywarze jarzynowym z ziemniakami i zieleniną II DANIE: knedle z owocami i masłem topionym 82%* Kompot owocowy
23.04.2024 WTOREK	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarzynowym z grysikiem* II DANIE: kotlet drobiowy z kurczaka w tradycyjnej panierce**/*****, ziemniaki gotowane, surówka „Coleslaw” z zieloną pietruszką Kompot owocowy
24.04.2024	ZUPA: tradycyjna jarzynowa na wywarze drobiowym z ziemniakami

ŚRODA	II DANIE: łazanki** z wędliną ** drobiową, pieczarkami i kapustą kiszoną Kompot owocowy
25.04.2024 CZWARTEK	ZUPA: bulion drobiowo – jarzynowy z ryżem, marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: pulpety mięsne z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego, ziemniaki, sos pomidorowy**/*, surówka z warzyw mieszanych na bazie słodkiej kapusty Kompot owocowy
26.04.2024 PIĄTEK	ZUPA: kapuśniak na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: paella z warzywami (por, groszek zielony, marchew, kalafior, papryka), kawałki pieczonego dorsza**** w marynacie ziołowej Kompot owocowy
29.04.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleny śmietaną* II DANIE: makaron** ze szpinakiem i kurczakiem, podlany śmietanką* Kompot owocowy
30.04.2024 WTOREK	ZUPA: „Minestrone” na rosole drobiowo - jarzynowym II DANIE: kotlet mielony tradycyjny****/*, ziemniaki, surówka z buraków czerwonych z jabłkami i cebulką Kompot owocowy

*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/sałatka – 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

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.