catering horyzonty smaku

PLACÓWKA: **KOLISTA**			DATA: **31.03-11.04.2025r.**
OBIAD			
Poniedziałek 31.03	Zupa kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Spaghetti bolognese z szynki wieprzowej (zawiera: **pszenicę**) 220g, ogórek kiszony 40g, bukiet warzyw na parze (kalafior, groszek, mini marchew) 40g, kompot cytrusowy z melisą 200ml ***DESER*** *– Banan 1szt.*	**Poniedziałek 07.04**	Zupa ogórkowa z ziemniakami (zawiera: **seler, mleko, pszenicę**) 350ml Gulasz wieprzowy z majerankiem (zawiera: **pszenicę**) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: **jęczmień**) 150g, surówka z białej kapusty z porem i jabłkiem 40g, mini marchewki z sezamem (zawiera: **sezam**) 40g, kompot cytrusowy z miętą 200ml ***DESER*** *–Jabłko 1szt.*
Wtorek 01.04	Zupa brokułowa z ziemniakami (zawiera: **pszenicę, mleko, seler**) 350ml Kurczak słodko-kwaśny 150g, ryż paraboliczny 150g, surówka z kapusty pekińskiej z ziarnami słonecznika (zawiera: **gorczycę**) 40g, fasolka szparagowa na parze 40g, kompot cytrusowy z melisą 200ml ***DESER*** *– Bio batonik orkiszowo – owsiany (zawiera: **pszenicę orkisz, owies, mleko**) 1szt.*	**Wtorek 08.04**	Zupa pomidorowa z ryżem (zawiera: **seler, mleko**) 350ml Kotlet schabowy (zawiera: **pszenicę**) 80g, ziemniaki 150g, kolorowa fasolka szparagowa 40g, sałatka szwedzka z ogórka kiszonego z kukurydzą (zawiera: **gorczycę**) 40g, kompot truskawkowy 200ml ***DESER*** *– Snacki popkornowe naturalne 35g*
Środa 02.04	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Udko pieczone z kurczaka 1szt., ziemniaki 150g, sałatka z buraczków z cebulką 40g, duszona kapusta na ciepło (zawiera: **pszenicę**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, jabłko, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt.*	**Środa 09.04**	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (zawiera: **seler, mleko, pszenicę**) 350ml Łazanki z białą i kiszoną kapustą z kawałkami indyka (zawiera: **pszenicę**) 220g, buraki pieczone 80g, kompot jabłkowy 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt.*
Czwartek 03.04	Krupnik z kaszy pęczak z natką pietruszki (zawiera: **seler, jęczmień**) 350ml Stripsy z mintaja i dorsza (zawiera: **pszenicę, ryby**) 80g, ziemniaki 150g, sałata lodowa z dipem szczypiorkowym (zawiera: **mleko**) 40g, brokuł na parze 40g, kompot jabłkowo-gruszkowy 200ml ***DESER*** *– Rogal maślany (zawiera: **pszenicę, jaja**) 1szt.*	**Czwartek 10.04**	Zupa grysikowa na rosole (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Miruna pieczona (zawiera: **ryba, pszenicę, jaja**) 80g, ziemniaki 150g, wiosenna sałatka z sałaty lodowej, rzodkiewki i ogórka zielonego (zawiera: **mleko**) 40g, warzywa po grecku (zawiera: **seler**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Ciasto marchewkowe własnego wypieku (zawiera: **pszenicę, jaja, mleko**) ok. 60g*
Piątek 04.04	Barszcz biały z jajkiem i ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, żyto, jaja, mleko**) 350ml Pampuchy drożdżowe (zawiera: **pszenicę, mleko, jaja**) 3szt., polewa jogurtowo – truskawkowa (zawiera: **mleko**) 80g, surówka z marchewki z pestkami dyni 80g, kompot cytrusowy z pomarańczą 200ml ***DESER*** *– Gruszka 1szt.*	**Piątek 11.04**	Zupa fasolowa z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenica**) 350ml Ryż (zawiera: **mleko**) z jabłkami 220g, polewa jogurtowo – waniliowa (zawiera: **mleko**) 80ml, surówka z marchewki z rodzynkami 80g, kompot cytrusowy z melisą 200ml ***DESER*** *– Banan 1szt.*

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 Olgę Będzińską i dietetyk Wiolettę Jakubowską***