catering horyzonty smaku

PLACÓWKA: **KOLISTA**			DATA: **16-27.02.2026r.**
OBIAD			
Poniedziałek 16.02	Zupa ogórkowa z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, mleko**) 350ml Makaron z sosem neapolitańskim z mozzarellą (zawiera: **pszenicę, mleko**) 220g, bukiet warzyw na parze (brokuł, kukurydza) 80g, woda z cytryną 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt.*	**Poniedziałek 23.02**	Zupa kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami (zawiera: **pszenicę, seler**) 350ml Gulasz wieprzowy (zawiera: **pszenicę**) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: **jęczmień**) 150g, ogórek kiszony 40g, marchewka z groszkiem na ciepło (zawiera: **pszenicę**) 40g, woda z cytryną 200ml ***DESER*** *– Snacki popcornowe 35g*
Wtorek 17.02	Krupnik z trzech kasz (jęczmienna, manna i jaglana) (zawiera: **seler, jęczmień, pszenicę**) 350ml Kotlet schabowy (zawiera: **jaja, pszenicę**) 80g, ziemniaki 150g, surówka z buraczków z chrzanem 40g, kapusta na ciepło (zawiera: **pszenicę**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *- Mandarynka 1szt.*	**Wtorek 24.02**	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Pierś z kurczaka w panierce (zawiera: **pszenicę, jaja**) 80g, ziemniaki 150g, mini marchewki z sezamem (zawiera: **sezam**) 40g, surówka z kapusty pekińskiej (zawiera: **gorczycę**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Mandarynka 1szt.*
Środa 18.02	Krem z dyni z grzankami (zawiera: **seler, mleko, pszenicę, żyto**) 350ml Stripsy z dorsza i mintaja (zawiera: **ryby, pszenicę**) 80g, ziemniaki 150g, surówka z kiszonej kapusty z natką pietruszki 40g, kalafior z bułką tartą (zawiera: **pszenicę, żyto**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, jabłko, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Ciasteczka maślane własnego wypieku (zawiera: **pszenicę, jaja, mleko**) 60g*	**Środa 25.02**	Zupa grochowa z ziemniakami (zawiera: **seler**) 350ml Pampuchy drożdżowe (zawiera: **jaja, pszenicę, mleko**) 3szt., polewa jogurtowo-truskawkowa (zawiera: **mleko**) 80ml, surówka z marchewki z pestkami dyni 80g, kompot jabłkowy 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt*
Czwartek 19.02	Zalewajka z ziemniakami i majerankiem (zawiera: **mleko, seler, pszenicę, żyto**) 350ml Kurczak słodko-kwaśny 150g, ryż paraboliczny 150g, fasolka szparagowa żółta i zielona 40g, mix sałat z winegret (zawiera: **gorczycę**) 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Banan 1szt.*	**Czwartek 26.02**	Zupa jarzynowa z kalafiorem i ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, mleko**) 350ml Łazanki z białej i kiszonej kapusty z kawałkami wieprzowiny (zawiera: **pszenicę**) 220g, buraki pieczone 80g, kompot jabłkowy z goździkami 200ml ***DESER*** *– Chlebek bananowy własnego wypieku (zawiera: **pszenicę, jaja, mleko**) 60g*
Piątek 20.02	Barszcz czerwony z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, mleko**) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (zawiera: **mleko, pszenicę**) 5szt., surówka z marchewki i jabłka 80g, woda z pomarańczą 200ml ***DESER*** *– Bio herbatniki (zawiera: **pszenicę, jaja**) 25g*	**Piątek 27.02**	Zupa pomidorowa z zacierką jajeczną (zawiera: **seler, pszenicę, mleko, jaja**) 350ml Morszczuk w panierce (zawiera: **ryby, pszenicę, jaja**) 80g, ziemniaki 150g, sałata lodowa z dipem jogurtowo – czosnkowym (zawiera: **mleko**) 40g, brokuł na parze 40g, woda z pomarańczą 200ml ***DESER*** *– Gruszka 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***