catering horyzonty smaku

PLACÓWKA: **KOLISTA**			DATA: **16-27.03.2026r.**
	OBIAD		
Poniedziałek 16.03	Krupnik z kaszy wiejskiej z lubczykiem (zawiera: **jęczmień, seler**) 350ml Kotlet mielony wieprzowy (zawiera: **pszenicę, jaja**) 80g, ziemniaki 150g, ogórek kiszony 40g, bukiet warzyw na parze (mini marchew, kalafior) 40g, woda z cytryną 200ml ***DESER*** *– Banan 1szt.*	**Poniedziałek 23.03**	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami (zawiera: **mleko, pszenicę, seler**) 350ml Sos z chudej wieprzowiny z papryką i pieczarkami (zawiera: **pszenicę**) 150g, kasza jęczmienna (zawiera: **jęczmień**) 150g, surówka z fasolki szparagowej, kukurydzy i marchewki z winegret (zawiera: **gorczycę**) 80g, woda z cytryną 200ml ***DESER*** *– Mandarynka 1szt.*
Wtorek 17.03	Zupa kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Bitka drobiowa w sosie śmietanowo – porowym (zawiera: **pszenicę, mleko**) 80/80g, ryż paraboliczny 150g, surówka z buraczków z cebulką 40g, fasolka szparagowa na ciepło 40g, kompot jabłkowy z dziką różą 200ml ***DESER*** *– Rogal maślany (zawiera: **pszenicę, jaja**) 1szt.*	**Wtorek 24.03**	Zupa pomidorowa z makaronem (zawiera: **seler, mleko, pszenicę**) 350ml Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (zawiera: **jaja, pszenicę, jęczmień**) 80g, ziemniaki 150g, mix sałat z dipem jogurtowo - ziołowym (zawiera: **mleko**) 40g, marchewka z groszkiem na ciepło (zawiera: **pszenicę**) 40g, kompot jabłkowy 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt.*
Środa 18.03	Rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: **seler, pszenicę**) 350ml Stripsy z mintaja (zawiera: **ryby, pszenicę**) 80g, ziemniaki 150g, surówka z kapusty pekińskiej z winegret i ziarnami słonecznika (zawiera: **gorczycę**) 40g, warzywa po grecku (zawiera: **seler**) 40g, kompot truskawkowy 200ml ***DESER*** *– Mandarynka 1szt.*	**Środa 25.03**	Krupnik z trzech kasz (jaglana, biała gryczana, wiejska) (zawiera: **seler, jęczmień**) 350ml Łazanki z kapustą i kiełbaską wieprzową (zawiera: **pszenicę**) 220g, buraczki pieczone 80g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Kruche ciasteczka pełnoziarniste własnego wypieku (zawiera: **mleko, jaja, pszenicę**) 1szt.*
Czwartek 19.03	Żurek z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, żyto, mleko**) 350ml Kopytka z gulaszem z szynki z warzywami (zawiera: **pszenicę, jaja, mleko**) 150/100g, sałata lodowa z dipem czosnkowym (zawiera: **mleko**) 80g, woda z pomarańczą 200ml ***DESER*** *– Bio sezamki (zawiera: **pszenicę, sezam**) 25g*	**Czwartek 26.03**	Krem z kalafiora z curry i grzankami (zawiera: **seler, mleko, pszenicę, żyto, gorczycę**) 350ml Morszczuk pieczony (zawiera: **ryba, pszenicę, jaja**) 80g, ziemniaki 150g, sałatka szwedzka z cebulką (zawiera: **gorczycę**) 40g, brokuły na parze posypane słonecznikiem 40g, woda z pomarańczą 200ml ***DESER*** *– Banan 1szt.*
Piątek 20.03	Zupa grochowa z ziemniakami (zawiera: **seler**) 350ml Makaron z serem (zawiera: **pszenicę, mleko**) 220g, polewa jogurtowo-truskawkowa (zawiera: **mleko**) 80g, surówka z marchewki i jabłka 80g, kompot wieloowocowy (jabłko, porzeczka, śliwka) 200ml ***DESER*** *– Jabłko 1szt.*	**Piątek 27.03**	Barszcz czerwony z ziemniakami (zawiera: **seler, pszenicę, mleko**) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (zawiera: **pszenicę, mleko**) 5szt., surówka z kiszonej kapusty 80g, kompot wiśniowy 200ml ***DESER*** *– Jabłko 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***