



Catering Dinner

Jadłospis



Data	Zupa	Drugie danie	Surówka/Napój
Poniedziałek 11.02.2019 1,3,7,9	Zupa jarzynowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i pomidorami 400 ml Pieczywo mieszane	Ryż długoziarnisty z zapiekany musem jabłkowo-szarlotkowym z cynamonem i polewą śmietanowo-jogurtową - 350g	Herbatnik pszenno-zbożowy - 35g Herbata z cytryną - 250 ml
Wtorek 12.02.2019 1,3,7,9	Kapuśniak (na wędzonce) z ziemniakami i majerankiem 400 ml Pieczywo mieszane	Antrykot w płatkach kukurydzianych z porcją ananasa - 120g Ziemniaki z natką zieloną - 200g	Salata zielona z jogurtem naturalnym - 150g Herbata owocowa o smaku owoców leśnych - 250 ml
Środa 13.02.2019 1,3,7,9	Rosół staropolski (na wywarze warzywno- mięsnym) z makaronem 400 ml Pieczywo mieszane	Kotlet mielony (mięso wieprzowe) - 120g Ziemniaki gotowane z natką zieloną - 200g	Gotowana kapusta z pomidorami - 150 g Porcja owocu - 50g Herbata owocowa z żurawiną - 250 ml
Czwartek 14.02.2019 1,3,7,9	Zupa ogórkowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i natką zieloną 400 ml Pieczywo mieszane	Gulasz z łopatki z pieczarkami i warzywami - 120g Kasza pęczak- 200g	Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem -150g Herbatnik zbożowy - 35g Herbata z cytryną - 250 ml
Piątek 15.02.2019 1,3,4,7,9	Zupa zacierkowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i koperkiem 400 ml Pieczywo mieszane	Kotlecik rybny (mintaj) - 120g Ziemniaki z natką zieloną - 200g	Salatka bułgarska (ogórek kiszony,papryka konserwowa,marchewka) - 150 g Herbata z cytryną - 250 ml

Z uwagi na możliwość braku dostępu do produktów najwyższej jakości

zastrzegamy sobie możliwość drobnych zmian w jadłospisie.

Jadłospis został przygotowany zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dn. 24.06.2015 r. i po zmianie z dn. 26.07.2016



Jadłospis



Catering Dinner

Data	Zupa	Drugie danie	Surówka/Napój
Poniedziałek 18.02.2019 1,3,7,9	Zupa ryżanka (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami 400 ml Pieczywo mieszane	Spaghetti Bolognese (mięso wieprzowe) z sosem pomidorywm, bazylią i serem parmezan - 350g	Ogórek kiszony - 35g Porcja owocu - 50g Herbata z cytryną - 250 ml
Wtorek 19.02.2019 1,3,7,9	Zupa pieczarkowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z makaronem 400 ml Pieczywo mieszane	Szynka pieczona w sosie z dodatkiem jabłka i śliwki kalifornijskiej - 120g Ziemniaki - 200g	Surówka z buraczków z jabłkiem - 150g Herbata z cytryną - 250 ml
Środa 20.02.2019 1,3,7,9	Zupa kalafiorowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i koperkiem 400 ml Pieczywo mieszane	Pierogi z mięsem i okrasą (własna produkcja) - 250g	Salatka szwedzka - 150g Porcja owocu - 50g Herbata owocowa z maliną i jabłkiem - 250 ml
Czwartek 21.02.2019 1,3,7,9	Barszcz ukraiński (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami 400ml Pieczywo mieszane	Zrazik wieprzowy - 120g Kasza gryczana palona - 200g	Surówka z kapusty pekińskiej (z jabłkiem, papryką i kukurydzą i koperkiem) - 150 g Herbata z cytryną - 250 ml
Piątek 22.02.2019 1,3,7,9	Zupa szczawiowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i jajeczkiem 400ml Pieczywo mieszane	Naleśniki (własna produkcja) z białym serem i musem miksowanych truskawek - 250g	Ciasteczko musli - 35g Herbatka mięta z jabłkiem - 250ml

Z uwagi na możliwość braku dostępu do produktów najwyższej jakości

zastrzegamy sobie możliwość drobnych zmian w jadłospisie.

Jadłospis został przygotowany zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dn. 24.06.2015 r. i po zmianie z dn. 26.07.2016



Jadłospis



Catering Dinner

Data	Zupa	Drugie danie	Surówka/Napój
Poniedziałek 25.02.2019 1,3,7,9	Zupa krupnik (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami 400 ml Pieczywo mieszane	Ryż długoziarnisty z kaskami polędwiczek z indyka z dodatkiem kurkumy, pędów bambusa, kiełki fasoli Mung - 350g	Mix gotowanych warzyw na parze - 100g Porcja owocu - 50g Herbata owocowa - 250ml
Wtorek 26.02.2019 1,3,7,9	Zupa pomidorowa (na wywarze warzywno- mięsnym) z makaronem 400 ml Pieczywo mieszane	Pieczeń rzymska (mięso wieprzowe) z łagodnym sosem chrzanowym - 120g Ziemniaki - 200g	Pomidor ze szczypiorkiem - 150g Porcja owocu - 50g Mięta - 250 ml
Środa 27.02.2019 1,3,7,9	Barszcz czerwony (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami 400 ml Pieczywo mieszane	Eskalopki z piersi kurczaka - 120g Makaron kolorowy penne - 200g	Surówka meksykańska (biała kapusta, kukurydza, fasola czerwona, koperek - 150g Herbata owocowa z maliną i jabłkiem - 250 ml
Czwartek 28.02.2019 1,3,7,9	Zupa grochowa (na wędzonce) z grzankami 400 ml Pieczywo mieszane	Kapusta faszerowana (mięso wieprzowe) w sosie pomidorowym - 120g Ziemniaki z koperkiem - 200g	Pączek - 100g Herbata owocowa z dzikiej róży - 250 ml
Piątek 01.03.2019 1,3,7,9	Zupa parzybroda (na wywarze warzywno- mięsnym) z ziemniakami i koperkiem 400ml Pieczywo mieszane	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem - 120g Ziemniaki z natką zieloną -200g	Surówka z marchewki z jabłkiem - 150g Herbata z cytryną - 250ml

Z uwagi na możliwość braku dostępu do produktów najwyższej jakości

zastrzegamy sobie możliwość drobnych zmian w jadłospisie.

Jadłospis został przygotowany zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dn. 24.06.2015 r. i po zmianie z dn. 26.07.2016

Informacje odnośnie alergenów



Zgodnie z obowiązkiem wynikającym z **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr. 1169/2011** nasza Firma pragnie przekazywać Państwu informacje dotyczące alergenów mogących występować w posiłkach przez nas przygotowywanych.

W każdym jadłospisie pod datą dnia żywieniowego zamieszczona będzie informacja o możliwości występowania poszczególnych substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w postaci numerków o innym kolorze

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy;
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej, jako nośnika preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnego pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia roślinnego;
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.