

## MENU OBIADOWE - WRZESIEŃ 2019

	Zupa kalafiorowa	Zupa jarzynowa	Kapuśniak z młodej kapusty	Zupa koperkowa	Zupa porowa
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 2.09.2019	Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.	Pierogi Leniwe z sosem jogurtowo-waniliowym Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10	Potrąwka z kurczaka z marchewką i groszkiem, Ryż, Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.	Kurczak w sosie curry z warzywami, Ryż, Surówka z kapusty, marchwi i jabłka, Kompot owocowy Alergeny 1.5.7.9.	Gulasz wieprzowy-wołowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza wiejska, kompota wieloowocowy Alergeny 1.2.7.9
<b>WTOREK</b> 3.09.2019	Rosół z makaronem Palka z kurczaka., Młode ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	Pomidorowa z makaronem Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.2.7.1	Krem z brokułów z grzankami Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym, Kasza bulgur, Sałatka z pomidorów w śmietanie, Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.	Rosół z makaronem Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki młode, buraczki, Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.5.7.9.	
<b>ŚRODA</b> 4.09.2019	Krem z dyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z młodej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	Krem z groszku z grzankami Klopsiki z indyka w sosie pelatti z oliwkami, młode ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.	Rosół z makaronem Goląbki got. w sosie pom., młode ziemniaki. Surówka z sał. lodowej, ogórka kisz., i marchwi. Kompot wieloowocowy Aler. 7.9.	Zupa fasolowa Filet z kurczaka nadziewany świeżą papryką, Ziemniaki młode, mizeria z ogórków, Kompot wieloowocowy Aler. 1.7.	
<b>CZWARTEK</b> 5.09.2019	Krupnik Gulasz wieprzowy w sosie Kotlet schabowy, młode ziemniaki z koperkiem, Mizeria z ogórków. Kompot Aler. 1.2.5.7.9.10	Zupa ogórkowa Kotleciki pożarskie, Ryż biały, Surówka z młodej kapusty. Kompot z owoców sezonowych. Alergeny 7.8.9.	Zupa pomidorowa z ryżem Naleśniki z twarogiem waniliowym, polane jogurtem naturalnym, Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.2.5.7.9.10	Zupa ogórkowa Potrąwka z kurczaka z ryżem Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż biały. Marchewka z jabłkiem. Kompot z owoców sezonowych. Aler. 1.2.7.	
<b>PIĄTEK</b> 6.09.2019	Zupa szczawiowa z jajkiem Ryż z jabłkiem, cynamonem i sosem waniliowym Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.	Krupnik Kurczak dusz. w sosie. Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	Barszcz ukraiński Paluszki rybne z dorsza, filet z dorsza, ziemniaki młode, Surówka z kiszanej kapusty Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.3.5.7.9.	Barszcz czerwony Pulpeciki rybne w sosie greckim. Kasza kuskus, Warzywa na parze z dodatkiem masła. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.	2.08.2019

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol :

- 1.ZBOŻA zawierające gluten,
- 2.JAJA
- 3.RYBY
- 4.SOJA
- 5.MLEKO łącznie z laktozą
- 6.ORZECHY
- 7.SELER
- 8.GORCZYCA
- 9.POMIDORY
- 10.OWOCE CYTRUSOWE

Małą czerwoną czcionką zaznaczono zamienniki dla żółbka w danym dniu.

**Gramatura posiłków** Zestaw obiadowy

składa się z dwóch dań: zupy o pojemności 250ml oraz II dania (porcja mięsa 60 g, dodatki typu ziemniaki, kasza, kopytka, ryż - 130 g i surówka 70 g). Dodatkowo podawany jest kompota (200ml).

W przypadku pierogów - 4 szt., leniwe - ok. 11 szt., natomiast gramatura surówek, w których skład wchodzi sałata lodowa może być mniejsza. Porcja dania typu "gulasz" wynosi 100 ml.