

PRZEDSIĘBIORSTWO MARKETINGOWO – USŁUGOWE
„MANAGER – POL”
41-800 ZABRZE, PLAC WARSZAWSKI 5
„AMBASADOR RESORT”
DZIERŻNO, NA GROBLI 2
TEL: 508-135-083;
517-147-666; 506-174-870

JADŁOSPIS 03.06.2024 –20.06.2024

CHARAKTER

DATA	MENU PODSTAWOWE	MENU WEGE
03.06.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną drobiową** pieczoną i ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem drobiowym i warzywami oraz żółtym serem*	ZUPA: krupnik** na wywarze– jarzynowym z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z warzywami i żółtym serem*
04.06.2024 WTOREK	ZUPA: tradycyjny rosół drobiowo – jarzynowy z makaronem**, marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet drobiowy panierowany**/*****, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw	ZUPA: bulion jarzynowy z makaronem**, marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet warzywny panierowany**/*****, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw
05.06.2024 ŚRODA	ZUPA: koperkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ryżem* II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych z olejem z winogron	ZUPA: koperkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ryżem* II DANIE: kluski z owocami i masłem*
06.06.2024 CZWARTEK	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z brukselką, zabelana śmietaną* II DANIE: łazanki z kapustą kiszoną, pieczarkami i wędlinką drobiową**	ZUPA: jarzynowa na wywarze z brukselką, II DANIE: łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami

07.06.2024 PIĄTEK	ZUPA: zupa kaszubska (rybna****) na wywarze jarzynowym z kaszą jaglaną II DANIE: ryż z cukinią i pieczarkami	ZUPA: zupa pomidorowa na wywarze jarzynowym z kaszą jaglaną II DANIE: ryż z jabłkami, masłem* i truskawkami
10.06.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z kurczakiem w sosie pomidorowym	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem* i masłem*
11.06.2024 WTOREK	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z pietruszką zieloną II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem, ryżem i kapustą, sos pomidorowy, ziemniaki,	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z pietruszką zieloną II DANIE: gołąbki bez zawijania z ryżem i kapustą, sos pomidorowy, ziemniaki,
12.06.2024 ŚRODA	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami, zabelany* II DANIE: potrawka z kurczaka, ryż gotowany	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami, zabelany* II DANIE: warzywne ragout , ryż gotowany
13.06.2024 CZWARTEK	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: gulasz wieprzowy, kasza jaglana / gryczana, surówka z warzyw kiszonych	ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: duszone pieczarki, kasza jaglana / gryczana, surówka z warzyw kiszonych
14.06.2022 PIĄTEK	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym z ryżem II DANIE: pierogi z mięsem okraszone cebulką, tarta marchewka	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym z ryżem II DANIE: pierogi ruskie okraszone cebulką, tarta marchewka
17.06.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabelana śmietaną* II DANIE: makaron z kurczakiem i szpinakiem w sosie śmietanowym*	ZUPA: ogórkowa na wywarze jarzynowym II DANIE: buchty – kluski na parze, sos, jogurtowo* - owocowy

18.06.2024 WTOREK	ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: „pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z kukurydzą i oliwą z oliwek	ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: boczniki panierowane, ziemniaki, surówka z kapusty białej z kukurydzą i oliwą z oliwek
19.06.2024 ŚRODA	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z pomidorową pulpą II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** z pomidorową pulpą II DANIE: risotto z warzywami
20.06.2024 CZWARTEK	ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: pizza z szynką, serem i pieczarkami	ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: pizza Hawajska z szynką, serem i ananase

Uwaga!!!

- do każdego obiadu dostarczamy również kompot owocowy, zrobiony na świeżo ze świeżych lub mrożonych owoców. Osoby chętne do korzystania z kompotu proszone są o posiadanie własnych kubeczków, do których będzie istniała możliwość nalania kompotu – dbajmy o środowisko i nie gromadźmy nadmiernie odpadów!

- nasze obiady gotowane są co dziennie ze świeżych, pełnowartościowych produktów
- nad kompozycją i przygotowaniem posiłków czuwa zespół profesjonalistów w zakresie żywienia, w ty, żywienia dzieci i młodzieży. Do tego wszystkie jadłospisy są sprawdzane przez dietetyka medycznego, który sprawuje pieczę nad prawidłową kompozycją posiłków oraz zapewnieniem w nich wszelkich potrzebnych składników. Gdyby zaistniała potrzeba dostarczania posiłków w oparciu o diety z zalecenia medycznego, prosimy o dostarczenie zaświadczeń lekarskich ze wskazówkami do żywienia. W tym wypadku jadłospisy są sporządzane w oparciu o jadłospis podstawowy lub wege bezpośrednio przez zatrudnioną w firmie dietetyczkę. W sytuacjach szczególnych może zaistnieć potrzeba indywidualnego skalkulowania danej diety.

- gramatura:

ZUPA – 300 – 400 ml

Mięso/ ryba – 120 g

Ziemniaki / ryż/ kasza – 180 g

Makaron jako dodatek do II dania – 160 g

Surówka/sałatka – 100-120g

Danie jednogarnkowe – 300-400g

Pewne propozycje menu mogą być podane nie na wagę lecz na sztuki, których ilość wynikać będzie z wielkości jednostkowych części dania i kaloryczności całego posiłku. Podobnie jak podane widełki gramaturowe poszczególnych części obiadu związane są z całościową kalorycznością dania.

- kaloryczność całego obiadu: - 600 - 800 kcal

ALERGENY:

* - białko krowie

** - gluten

*** - seler

**** - ryby

***** - jajko kurze

***** - soja

***** - gorczyca

***** - sezam

Powyższe alergeny pojawiają się w naszych potrawach najczęściej, i pojawiły się w w/w jadłospisie.