



JADŁOSPIS

| | Dzień tygodnia | Jadłospis na dany dzień/ obiad |
|----------------------------|---------------------|--|
| TYD ZIEŃ I | PONIEDZIAŁEK | Ziemniaki puree 300g Filet drobiowy panierowany 150g Surówka z marchwi i jabłek 100g Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7) |
| | WTOREK | Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Naleśniki z dżemem 3 szt. (1,3,7,12) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | ŚRODA | Ziemniaki 300g/kasza 150g Gulasz wieprzowy 150g Surówka (1) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | CZWARTEK | Kotlet mielony, ziemniaki , buraczki (1,3,7,10) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | PIĄTEK | Ziemniaki 300g Filet rybny w panierce Surówka (1,3,4,7) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| TYD ZIEŃ II | PONIEDZIAŁEK | Ziemniaki 300g Filecik z kurczaka/ kotlet schabowy 150g Kapusta biała gotowana 130g (1,3,7) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | WTOREK | Udka z kurczaka , ziemniaki , surówka Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | ŚRODA | Makaron 300g Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym 150g surówka 130g Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7,10,12) |
| | CZWARTEK | Kotlet mielony , ziemniaki, surówka Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7,10) |
| | PIĄTEK | Zupa rosół z makaronem 400 ml Pierogi leniwe z serem i cukrem waniliowym Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,7) |



JADŁOSPIS

| | Dzień tygodnia | Jadłospis na dany dzień/ obiad |
|-------------------------|---------------------|--|
| TYDZI EŃ III | PONIEDZIAŁEK | Ziemniaki puree 300g Filet drobiowy panierowany 150g Surówka 150g. (1,3,7) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | WTOREK | Zupa jarzynowa 400ml Naleśniki z serem 2 szt. (1,3,7,12) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | ŚRODA | Ziemniaki puree 300g Kotlet mielony 130g, surówka 150g. (1,3,7) Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7,10) |
| | CZWARTEK | Ryż 100g Mięso drobiowe gotowane w białym sosie 150g Marchewka gotowana 130g. (1,3,7,10,12) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| | PIĄTEK | Paluszki rybne ,ziemniaki,surówka (1,3,4,7) Kompot z owoców sezonowych 200 ml |
| TYDZI EŃ IV | PONIEDZIAŁEK | Filet z kurczaka , ziemniaki , surówka Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7) |
| | WTOREK | Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Bułka z polędwicą sopocką i zerem żółtym Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7,10,12) |
| | ŚRODA | Kluski kopytka 250g Gulasz wieprzowy 150g Kapusta czerwona gotowana 150g Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7) |
| | CZWARTEK | Makaron z mięsem w sosie pomidorowym 400g Surówka(1,12) Kompot z owoców sezonowych 200ml |
| | PIĄTEK | Barszcz z makaronem 400 ml Pierogi ruskie Kompot z owoców sezonowych 200 ml (1,3,7) |

Paulis-Catering & Restauracja Parkowa
JOANNA & MICHAEL PAULI,
tel.Parkowa 695 148 765 Catering 572 699 100
63-750 SULMIERZYCE, ul. Starokościelna 16
NIP: 621-150-00-10 REGON: 360602390

Do smażenia i surówek używa się oleju rzepakowego.
Przyprawy : sól, pieprz naturalny, pieprz ziołowy, papryka składka, pieprz
syczuański, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.

ALERGENY

- 1.gluten. 2.skorupiaki i produkty pochodne. 3.jaja i produkty pochodne
- 4.ryby i produkty pochodne 5.orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6.soja i produkty pochodne. 7.mleko i produkty pochodne
- 8.orzechy i produkty pochodne. 9. E220-E224.
- 10.gorczyca i produkty pochodne. 11.nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12.seler i produkty pochodne. 13.łubin i produkty pochodne
- 14.mięczaki i produkty pochodne