



Jadłospis

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

zawiera

może zawierać w śladowych ilościach

PONIEDZIAŁEK 09.03.2020

I Danie	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 300ml Chleb pszenno - żytni 25g Chleb pszenno- żytni z ziarnami 10g	gluten, selera, soję, gorczycę gluten gluten, soję	mleko, jaja, orzechy, sezam, orzechy, orzeszki ziemne soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko sezam
II Danie	Kasza jęczmienna pęczak z kurczakiem i warzywami 320g (kasza 180g + sos mięsno-warzywny 140g) Herbata czarna z cytryną 200ml	gluten, selera -	orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam, jaja, mleko -
Deser	Jabłko 1 szt	-	-

WTOREK 10.03.2020

I Danie	Zupa pomidorowa z zacierką 300ml	gluten, jaja, mleko, selera	orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam
II Danie	Zraz drobiowo-wieprzowy pieczony 90g Ziemniaki puree 200g Marchew gotowana z groszkiem 120g Kompot owocowy z wiśnią 200ml	gluten, jaja mleko mleko -	mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera - gluten, selera -
Deser	Snacki popcornowe 35g	mleko	-

ŚRODA 11.03.2020

I Danie	Krupnik ryżowy 300ml	selera	gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam
II Danie	Filet z indyka gotowany na parze 90g Ziemniaki puree 200g Surówka z warzyw mieszanych z olejem 100g Kompot owocowy z truskawką 200ml	- mleko selera, gorczycę -	gluten, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera, soję, mleko, jaja, sezam - - -
Deser	Gruszka 1szt	-	-



MIEJSKA KUCHNIA CATERINGOWA
W KIELCACH

Jadłospis		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
CZWARTEK 12.03.2020			
I Danie	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml	<i>mleko, selera, gorczycę</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, sezam</i>
II Danie	Fasolka po bretońsku 300g	<i>gluten, soję</i>	<i>jaja, mleko, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, selera, gorczycę</i>
	Bułka graham 70g	<i>gluten, soję</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Kompot owocowy z porzeczką czarną 200ml	-	-
Deser	Pomarańcza 1szt	-	-
PIĄTEK 13.03.2020			
I Danie	Zupa dyniowa z makaronem 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>gorczycę, orzechy, orzeszki ziemne, soję, sezam</i>
II Danie	Paluszki rybne z fileta mintaja pieczone 3szt	<i>ryby, gluten</i>	<i>mięczaki</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z kapusty kiszonej i buraków 100g	-	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, gorczycę, sezam</i>
	Herbata owocowa 200ml	-	-
Deser	Jogurt z kawałkami owoców 150g	<i>mleko</i>	-

Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach ul. Piekoszowska 36a, 25-723 Kielce

NIP 959-188-23-14 REGON 260350684

tel. 41/ 344-37-30 e-mail:mkc@mkc.mopr.kielce.pl