

Warmińsko-Mazurski Oddział Straży Granicznej

<https://wm.strazgraniczna.pl/wm/aktualnosci/47827,Ketrzynscy-Master-Szefowie.html>
04.07.2024, 11:34

Kętrzyńscy Master Szefowie!

Mirosława Aleksandrowicz

Dzisiaj kucharki, kucharze, pomoce kuchenne obchodzą swoje święto. 20 października społeczność kucharska świętuje Międzynarodowy Dzień Szefa Kuchni, który zainicjował w 2004 r. dr Billy Gallagher.









JADŁOSPIS CZWARTEK

CZWARTEK-OBIAD

- *PIEA WIEJSKA 5G, 3P
- *CHŁEB ZWIĘKLY 500G/100G, J. 5A, M. 0R
- *GA. 100
- *KURCZAKI 2L SKWARCZAKAM
- *SALAMIZNA
- *UG. J. 5A, M. 3P
- *GE
- *SUSZONKA Z MARCHWIELI CHRZANULI 1M
- *KOMPOT WODNIOWY





JADŁOSPIS CZWARTEK

CZWARTEK-OBIAŁ

- OLIA WIEJGA, J.G. 3K
- CHER ZWIELI I KROJONY J.G. I. S.M. OR
- GE. NI
- MARIACZE ZE SNIARECZKAMI
- GARBANIZKA
- J.G. I. S.M. 3K
- GE.
- GUSOWKA I MARCHELLI CZESZANI IMI
- KOMPOT WIGNOWY

A decorative arrangement of fresh vegetables including tomatoes, eggplants, and peppers.





W punkcie żywienia Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Straży Granicznej pracuje 33 osoby. To oni na co dzień gotują, obsługują funkcjonariuszy i pracowników szkolących się w CSSG. Konsumentami punktu żywienia są również uczestnicy kursów z zewnętrznych jednostek organizacyjnych min. Żandarmerii Wojskowej, Agencji Bezpieczeństwa Wewnętrznego, Służby Ochrony Państwa, Policji, Krajowej Administracji Skarbowej i innych przedstawicieli służb mundurowych. Wśród żywionych są delegacje zagraniczne, m.in. z: Litwy, Łotwy, Estonii, Finlandii, USA, Azerbejdżanu, Wietnamu, Tadżykistanu, Węgier, Wielkiej Brytanii, Ukrainy, Australii, Bośni i Hercegowiny, Gruzji, Mołdawii, Portugalii i Tunezji oraz przedstawiciele agencji Frontex. Ponadto, w okresach, kiedy nie obowiązywały umowy z firmami cateringowymi, W-MOSG zapewnia wyżywienie osobom przebywającym w Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców w Kętrzynie. Posiłki dla podopiecznych ośrodka przygotowywane są w oparciu o normy żywieniowe, kulturalne i religijne.

Średnio miesięcznie w kętrzyńskiej stołówce żywi się około 4 tys. osób. Natomiast w całym ubiegłym roku z wyżywienia skorzystało ponad 48 tys. konsumentów. Pracownicy punktu żywienia przyrządzają smaczne potrawy, zwracają uwagę na właściwe odżywianie kursantów, delegatów, czy gości. Dla nich to nie tylko praca, ale ich ogromna pasja.

Od ponad 70 lat kętrzyńska stołówka SG przeszła wiele zmian. Zwykłe garnki i patelnie oraz proste piece zamieniły się w najnowocześniejszy sprzęt kuchenny.

Za Wasz talent kulinarny serdecznie dziękujemy.