

Tydzień 3: 13.06-15.06.2022		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek 13.06.2022	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem (Kurczak, makaron z pszenicy durum(gluten), marchew, pietruszka, seler(seler), por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 1,9	Gulasz wieprzowy z kaszą burgul i tarte buraki (Łopatką wieprzową, kasza burgul(gluten), buraczki, jabłko, cebulka, mąka pszenna(gluten), oliwa, przyprawy) Vege: gulasz warzywny Woda z cytryną Alergeny: 1
Wtorek 14.06.2022	Zupa pomidorowa z makaronem na skrzydle z indyka Vege: bez mięsa (Makaron z pszenicy durum(gluten), pietruszka, por, seler(seler) pomidor, seler naciowy, bazyli przyprawy, skrzydło z indyka) Alergeny: 1,9	Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki surówka z białą kapustą (Udło z kurczaka, ziemniaki, młoda kapusta, marchew, natka pietruszki, oliwa, cytryna, przyprawy) Vege: faszerowany bakłażan Alergeny:
Środa 15.06.2022	Barszcz Ukraiński (Fasola czerwona, burak, marchew, seler(seler), por, pietruszka, ziemniak, fasolka szparagowa) Alergeny: 9	Makaron Carbonara (Makaron tagliatelle z pszenicy durum(gluten), boczek, cebula, śmietana(mleko), przyprawy, ser gouda wiórki(mleko)) Vege: makaron z warzywami w pomidorach Alergeny: 1,7

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW Czerwiec 2022

ZUPY:

Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem
(Kurczak, makaron z pszenicy durum(**gluten**), marchew, pietruszka, seler(**seler**), por, cebula, przyprawy)
Zupa pomidorowa na skrzydle z indyka
(pietruszką, por, seler(**seler**) pomidor, seler naciowy, bazyli przyprawy, skrzydło z indyka)
Barszcz Ukraiński
(Fasola czerwona, burak, marchew, seler(**seler**), por, pietruszka, ziemniak, fasolka szparagowa)
Zupa jarzynowa
(seler(**seler**), pietruszka, marchewka, por, fasolka szparagowa, brokuł, kalafior, brukselka przyprawy)
Krem z pomidora i bazyli
(Pomidor, cebula czerwona, seler naciowy(**seler**), marchew, pietruszka, bazyli, przyprawy)

Gramówka składników zup:

ziemniaki 80 g, marchew 62,5 g, seler 10 g, pietruszka 30g, por 10 g, dodatek warzywny (brokuł, buraki: 80g), mięso 15 g

II DANIA i surówki:

Gulasz wieprzowy z kaszą pęczak i tarte buraki
(Łopatką wieprzową, kasza burgul(**gluten**), buraczki, jabłko, oliwa, cebulka, mąka pszenna(**gluten**) przyprawy)
Pieczona karkówka z ziemniakami i surówka coleslaw
(Karkówka, ziemniaki, kapusta biała, marchew, cebula, jogurt naturalny(**mleko**), przyprawy, mąka pszenna(**gluten**))
Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki surówka z młodej kapusty
(Udło z kurczaka, ziemniaki, młoda kapusta, marchew, pietruszka, oliwa, cytryna, przyprawy)
Makaron Carbonara
(Makaron tagliatelle z pszenicy durum(**gluten**), boczek, cebula, śmietana(**mleko**), przyprawy, ser gouda wiórki(**mleko**))
Filet z Morszczuka, sos śmietanowo cytrynowym ziemniaki i kapusta kiszona
(Filet z morszczuka, śmietana, cytryna, ziemniaki, kapusta kiszona, przyprawy)

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 200 g

Ryż 70 g

Makaron 70 g

Mięso 160 g

Surówka 100 g

Ryba 160 g

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergenry:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 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.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne.