

Tydzień: 15.11-19.11.2021		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem Vege: bez mięsa Alergeny:1,9	Pieczony filet z indyka z kaszą bulgur i surówka z marchewki i jabłka na jogurcie (Filet z indyka, kasza bulgur (gluten), marchew, jabłko, jogurt naturalny(mleko), przyprawy Vege: Pulpeciki z fasoli w sosie paprykowym Woda z cytryną Alergeny: 1, 7
Wtorek	Zupa ogórkowa (marchew, seler(<i>seler</i>), pietruszka, koper, ziemniak, ogórek kiszony, przyprawy) Alergeny:9	Mielony wieprzowy z ziemniakami i mizeria (Łopatka wieprzowa, jajko(jajko), bułka tarta(gluten), ziemniak, ogórek zielony, jogurt naturalny(mleko), przyprawy, koper) Kompot wieloowocowy Alergeny: 1,3,7
Środa	Zupa pomidorowa z makaronem na skrzydle z indyka Vege: bez mięsa Alergeny : 1, 9	Duszony schab wieprzowy z ziemniakami i tartymi buraczkami z cebula (Schab, ziemniaki, buraki, cebula, cytryna, przyprawy) Kompot wieloowocowy Alergeny:
Czwartek	Żurek na naturalnym zakwasie (Zakwas, boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, ziemniak, kości wędzone, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny:1, 9	Naleśniki z twarogiem i dżemem truskawkowym i sosem jogurtowym (Mąka pszenna(gluten), jajko(jajko), oliwa, woda, miód, twaróg(mleko), dżem truskawkowy, jogurt naturalny(mleko) Kompot wieloowocowy Alergeny:1,3,7
Piątek	Zupa gulaszowa na wołowinie Vege: bez mięsa Alergeny:9	Filet z Miruny, ziemniaki, sos pomidorowo koperkowy i kapusta kiszona Vege: faszerowany bakłażan Woda z limonką i miętą Alergeny: 4,7

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW

ZUPY:

Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem
(Kurczak, makaron z pszenicy durum (*gluten*), marchew, pietruszka, seler (*seler*), por, cebula, przyprawy)

Zupa ogórkowa
(marchew,seler(*seler*), pietruszka, koper, ziemniak, ogórek kiszony, przyprawy)

Zupa pomidorowa na skrzydle z indyka z makaronem
(makaron z pszenicy durum, skrzydło z indyka, pietruszka, por, seler(*seler*) pomidor, seler naciowy, bazylią przyprawy)

Żurek na naturalnym zakwasie
(Zakwas, boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, ziemniak, kości wędzone, przyprawy)

Zupa gulaszowa na wołowinie
(górna zrazowa, pomidory, marchew, pietruszka, seler, papryka, cebula)

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:

Pieczony filet z indyka z kaszą bulgur i surówka z marchwi, jabłka

(Filet z indyka, kasza bulgur (gluten), marchew, jabłko, jogurt naturalny (mleko), przyprawy

Mielony wieprzowy z ziemniakami i mizeria

(Łopatka wieprzowa, jajko(jajko), bułka tarta(gluten), ziemniak, ogórek zielony, jogurt naturalny(mleko), przyprawy, koper)

Duszony schab wieprzowy z ziemniakami i tartymi buraczkami z cebula

(Schab, ziemniaki, buraki, cebula, cytryna, przyprawy)

Naleśniki z twarogiem i sosem jogurtowym

(Mąka pszenna(gluten), jajko(jajko), oliwa, woda, miód, twaróg(mleko), jogurt naturalny(mleko)

Filet z Miruny ziemniaki sos pomidorowo koperkowy i kapusta kiszona

(Filet z miruny, ziemniaki, pomidory, koper, kapusta kiszona, marchew, pietruszka, oliwa, 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.