

Tydzień 3:17-21.02.2020		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek 17.02	Krupnik Alergeny:1,9	Carbonare z makaronem farfale z boczkiem i z brokułami. Surówka z białej kapusty Kompot, owoc mandarynka Alergeny: 1,7
Wtorek 18.02.	Krem z buraka pieczonego z grzankami Alergeny:9	Fasolka po bretońsku z kiełbasą podwawelską z ziemniakami. Surówka z selera i jabłka Kompot Alergeny: 1
Środa 19.02	Zupa grochowa na żeberkach i boczku Alergeny:1,9	Potrąka z cieciorzki z ryżem parabolicznym i kapustą kiszoną. Kompot Alergeny:9
Czwartek 20.02	Żurek Alergeny:1,9	Kurczak w sosie śmietanowo-czosnkowym z ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka. Kompot Alergeny:7
Piątek 21.02	Zupa pomidorowa ze śmietaną i z makaronem Alergeny:1, 7	Sandacz w sosie koperkowym z kaszą kuskus i z sałatką z pomidorów i kukurydzy ze świeżą bazylią Kompot Alergeny:1,3,7

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW LUTY 2020

ZUPY:

Krupnik- marchewka, seler, pietruszka, ziemniaki, kasza jęczmienna, pieczarki, ziele angielskie, liść laurowy, sól , pieprz

Krem z pieczonego buraka z grzankami-marchewka, seler, pietruszka, ziemniaki, cebula, czosnek, burak, sól , pieprz, sok z cytryny

Zupa grochowa na boczki i żeberkach- marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, groch łuskany, żeberka wędzone, boczek wędzony, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz

Żurek – marchewka, seler, pietruszka, ziemniaki, zakwas razowy, biała kiełbasa, chrzan, czosnek, sól , majeranek

Zupa pomidorowa z makaronem i ze śmietaną- marchewka, seler, pietruszka, seler naciowy, pomidory makaron z pszenicy durum, śmietana roślinna 31%,sól, pieprz, ziele angielskie

Gramówka składników zup:

ziemniaki 280 g, marchew 70 g, seler 10 g, pietruszka 60 g, por 5 g, dodatek warzywny (brokuł, buraki: 60 g), mięso 15 g

II DANIA:

Carbonare z boczkiem i z brokułami-Makaron z pszenicy durum, boczek, ser tarty gouda, śmietana roślinna 31%, sól , pieprz

Fasolka po bretońsku z kielbasą podwawelską- fasola jaś, kielbasa podwawelska, pomidory, papryka kolorowa, cebula, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, mąka pszenna do zagęszczenia, bułka pszenna

Potrąwka z cieciorzki z ryżem parabolicznym -marchewka, seler, por, pietruszka, pomidory, papryka, cieciorzka, cebula, czosnek, liść laurowy , ziele angielskie, sól, pieprz, mąka

Kurczak w sosie śmietanowo- czosnkowym -udko z kurczaka, ziemniaki, śmietana roślinna 31%, cebula, czosnek, sól, pieprz

Sandacz w sosie koperkowym -sandacz, koperek świeży, bulion warzywny , mleko, sól, pieprz

Surówki:

Buraczki z jabłkiem- buraki, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej, cukier, sól

Kapusta kiszona- kapusta, marchewka, cebula, jabłko, koperek, natka pietruszki, olej, cukier, pieprz, sól

Marchewka z jabłkiem- marchew, jabłko, olej, sok z cytryny, cukier

Pomidory ze świeżą bazylią i z kukurydzą-pomidory, bazylia, kukurydza, olej, sól, pieprz

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 200 g

Ryż 70 g

Makaron 70 g

Mięso 160 g

Surówka 120 g

Naleśniki 200 g

Pierogi 200 g

Ryba 160 g

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

- 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.

