

Tydzień: 24.01.2022 – 28.01.2022		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem Vege:bez mięsa Alergeny:1,9	Gulasz wieprzowy z kaszą pęczak i tarte buraki (Łopatka wieprzowa, kasza pęczak(gluten), buraczki, cebulka, przyprawy) Vege: gulasz warzywny Woda z cytryną Alergeny: 1
Wtorek	Zupa ogórkowa na wędzonce (marchew, seler(<i>seler</i>), pietruszka, kości wędzone, koper, ziemniak, ogórek kiszony, przyprawy) Alergeny : 9	Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki surówka z młodej kapusty (Udło z kurczaka, ziemniaki, młoda kapusta, marchew, pietruszka, oliwa, cytryna, przyprawy) Vege: faszerowany bakłażan Kompot wieloowocowy Alergeny:
Środa	Zupa pomidorowa na skrzydle z indyka, ryż Vege: bez mięsa Alergeny: 9	Makaron Carbonara (Makaron tagliatelle z pszenicy durum (<i>gluten</i>), boczek, cebula, śmietana (<i>mleko</i>), przyprawy, ser gouda wiórki (<i>mleko</i>) Vege: makaron z warzywami w pomidorach Kompot wieloowocowy Alergeny:1,7
Czwartek	Zupa jarzynowa seler (<i>seler</i>), pietruszka, marchewka, por, fasolka szparagowa, brokuł, kalafior, brukselka przyprawy) Alergeny: 9	Pieczona karkówka z ziemniakami i surówka coleslaw (Karkówka, ziemniaki, kapusta biała, marchew, cebula, jogurt naturalny(mleko), przyprawy) Vege: kotlecik warzywny Kompot wieloowocowy Alergeny:7
Piątek	Barszcz Ukraiński Alergeny:9	Filet z Morszczuka, sos śmietanowo cytrynowy ziemniaki i kapusta kiszona (Filet z morszczuka, śmietana (mleko), cytryna, ziemniaki, kapusta kiszona, przyprawy) Vege: jajko sadzone (3) Woda z limonka 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
(pietruszka, por, seler(*seler*) pomidor, seler naciowy, bazylika przyprawy, skrzydło z indyka)
Zupa jarzynowa
(seler (*seler*), pietruszka, marchewka, por, fasolka szparagowa, brokuł, kalafior, brukselka przyprawy)
Barszcz Ukraiński
(Fasola czerwona, burak, marchew, seler(*seler*), por, pietruszka, ziemniak, fasolka szparagowa)

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

(Łopatka wieprzowa, kasza pęczak(*gluten*), buraczki, cebulka, przyprawy)

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*))

Pieczona karkówka z ziemniakami i surówka coleslaw

(Karkówka, ziemniaki, kapusta biała, marchew, cebula, jogurt naturalny(*mleko*), przyprawy)

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.