

| Tydzień: 03.04-05.04.24 | | |
|-------------------------|--|--|
| Dni tygodnia | Obiad: zupa | Obiad: II danie |
| Poniedziałek | | |
| Wtorek | | |
| Środa | Barszcz Ukraiński (Fasola czerwona, burak, marchew, seler (<i>seler</i>), por, pietruszka, kapusta biała, ziemniak, fasolka szparagowa) Alergeny:9 | Makaron z kurczakiem i warzywami (Makaron penne z pszenicy durum (<i>gluten</i> , <i>jajko</i>), filet z kurczaka, cebula czerwona, śmietana (<i>mleko</i>), pomidor, papryka, cukinia, przyprawy, ser gouda wiórki (<i>mleko</i>) Vege: makaron z warzywami w zielonym pesto Owoc Kompot rabarbarowy Alergeny:1,3,7 |
| Czwartek | Krem zielonego groszku z grzankami (Groszek ziarno, ziemniak, seler (<i>seler</i>), pietruszka, przyprawy, bagietka (<i>gluten</i>) Alergeny: 1,9 | Bitki wieprzowe z kaszą pęczak i zasmażaną kapustą (Szynka wieprzowa, kasza pęczak (<i>gluten</i>), kapusta biała, koperek, masło (<i>mleko</i>), mąka pszenna (<i>gluten</i>), przyprawy) Vege: kaszotto warzywne Kompot wieloowocowy Alergeny:1,7 |
| Piątek | Zupa pomidorowa z ryżem (ryż jaśminowy, pietruszka, por, seler (<i>seler</i>) pomidor, seler naciowy (<i>seler</i>), przyprawy) Alergeny:9 | Filet z Morszczuka w panierce, ziemniaki i warzywa na parze (Filet z morszczuka (<i>ryba</i>), jajko (<i>jajko</i>), bułka tarta (<i>gluten</i>) cytryna, ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, przyprawy) Vege: jajko sadzone Woda z pomarańczą Alergeny: 1,3,4 |

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW

ZUPY:

Barszcz Ukraiński

(Fasola czerwona, burak, marchew, seler(*seler*), por, pietruszka, kapusta biała, ziemniak, fasolka szparagowa)

Krem zielonego groszku z grzankami

(Groszek ziarno, ziemniak, seler(*seler*), pietruszka, przyprawy, bagietka (*gluten*)

Zupa pomidorowa z ryżem na skrzydle z indyka

(ryż jaśminowy, pietruszka, por, seler (*seler*) pomidor, seler naciowy(*seler*), bazyliia przyprawy, skrzydło z indyka)

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:

Makaron z kurczakiem i warzywami

(Makaron penne z pszenicy durum (**gluten, jajko**), filet z kurczaka, cebula czerwona, śmietana (**mleko**), pomidor, papryka, cukinia, przyprawy, ser gouda wiórki (**mleko**))

Bitki wieprzowe z kaszą pęczak i zasmażaną kapustą

(Szynka wieprzowa, kasza pęczak (**gluten**), kapusta biała, koperek, masło (**mleko**), mąka pszenna (**gluten**), przyprawy)

Filet z Morszczuka w panierce, ziemniaki i warzywa na parze

(Filet z morszczuka (**ryba**), jajko (**jajko**), bułka tarta (**gluten**), cytryna, ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, przyprawy)

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 200 g

Ryż 70 g

Makaron 70 g

Mięso 160 g

Surówka 100 g

Ryba 160 g

GastroBar Gedania zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

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